Sherry Pedro Ximénez 1730

Jerez DO, Álvaro Domecq

Note de dégustation:
D'un brun acajou profond et presque impénétrable, avec de délicats reflets cuivrés et dorés, ce Pedro Ximénez présente déjà visuellement une concentration impressionnante et une grande viscosité. Nez extrêmement complexe, avec des notes balsamiques et d'élégantes épices de fût de bois, qui se marient parfaitement avec les nuances de moka, de crème au beurre et de caramel, de chocolat noir, d'herbes et de cerises macérées. Bouche fondante et ronde, chaude et veloutée, avec une douceur généreuse, une acidité ciselée et d'intenses arômes d'amandes grillées. Opulence de fruits secs dans la finale d'une grande persistance aux notes de dattes, de figues et de raisins secs.
Accompagne idéale:
Alors que les sherrys secs comme le Fino, le Manzanilla ou l'Amontillado se marient parfaitement avec des tapas comme les olives, le jambon ou le fromage Manchego, les sherrys doux issus de raisins Pedro Ximenez sont divins avec la glace à la vanille, la crème brûlée ou le caramel. Qu'ils soient Tawny, LBV ou Vintage, les portos s'harmonisent particulièrement bien avec les desserts au chocolat ou avec les fromages bleus comme le Stilton et le Roquefort.
Conseils de service:
Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Andalousie
Sous-région:	Jerez
Producteur:	Álvaro Domecq
Notation(s):	Parker 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	
Référence:	12004--

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sherry Pedro Ximénez 1730

Jerez DO
Álvaro Domecq

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	
Service:	Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch