



Sherry Pedro Ximénez Viña 98

Jerez DO, Álvaro Domecq

Un magnifico ingresso nel mondo del vitigno Pedro Ximénez

Beschreibung:

Tradizionalmente, dopo la vendemmia, le uve della varietà Pedro Ximénez vengono lasciate essiccare al sole fino a quando non perdono circa la metà del loro peso: in questo modo gli aromi e il contenuto zuccherino degli acini si intensificano notevolmente. Dopo la fermentazione, un affinamento di cinque anni in botti di legno conferisce una delicata speziatura e un raffinato aroma a questo sherry PX di Álvaro Domecq, accessibile ed estremamente espressivo. Con il suo profumo pronunciato di uva passa, la sua consistenza cremosa, densa e morbida e la sua dolcezza caramellata, il Pedro Ximénez Viña 98 è un piacere assoluto anche da solo, ma è anche un ottimo accompagnamento per dessert come gelato alla vaniglia, pasticcini o cioccolato fondente.

Degustationsnotiz:

Ambra con delicati riflessi bruni e dorati. Un naso incantevole con intense note di albicocche secche, datteri e fichi, seguite da complesse sfumature di miele, torrone, caffè, vaniglia e legno. L'attacco è denso, corposo e rotondo, con aromi concentrati di uva sultanina e caramello. Esuberante ed estremamente dolce al palato, armonioso e morbido nel lunghissimo finale di frutta secca.

Ideale con:

Mentre gli sherry secchi come Fino, Manzanilla o Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, prosciutto o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti con uve Pedro Ximenez sono divini con il gelato alla vaniglia, la crème brûlée o il caramello. I porti Tawny, LBV o Vintage si abbinano particolarmente bene ai dessert al cioccolato o ai formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.

Servierempfehlung:

Sherry tra 8 e 10 gradi.

Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.

Paese di origine: Spagna

Appellation: Jer

Produzent: Álvaro Domecq

Allevamento: 43 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 100% Pedro Ximénez

Artikelnummer: 12002--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sherry Pedro Ximénez Viña 98

Jerez DO
Álvaro Domecq

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pedro Ximénez
Allevamento:	43 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.