



Sherry Pedro Ximénez 1730

Jerez DO, Álvaro Domecq

Una rarità di sherry, di cui sono state prodotte solo 1000 bottiglie

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 concentrano enormemente. Dopo la fermentazione, un invecchiamento trentennale in botti di legno secondo il classico sistema Solera-Criadera garantisce non solo una straordinaria complessità aromatica, ma anche lo sviluppo di una consistenza eccezionalmente morbida al palato. Con la sua densità cremosa e la sua affascinante dolcezza, questo raro Pedro Ximénez di Álvaro Domecq è un vino da meditazione per eccellenza e un ottimo accompagnamento a formaggi piccanti a pasta blu come gorgonzola, roquefort o stilton, cioccolato fondente o classici dessert alla vaniglia come crème caramel e crème brûlée.

Degustationsnotiz:

Di un marrone mogano profondo, quasi impenetrabile, con delicati riflessi ramati e dorati, questo Pedro Ximénez è già visivamente impressionante per concentrazione e viscosità. Al naso è estremamente complesso, con note balsamiche ed eleganti spezie di botte, che si fondono perfettamente con sentori di moka, crema di burro e caramello, cioccolato fondente, erbe e ciliegie macerate. Al palato è rotondo, caldo e vellutato, con una dolcezza generosa, un'acidità cesellata e intensi aromi di mandorle tostate. Opulenta frutta secca nel finale di lunga durata con note di datteri, fichi e uva sultanina.

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: 36 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 17.0%

Varietà d'uva: 100% Pedro Ximénez

Artikelnummer: 12004--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sherry Pedro Ximénez 1730

Jerez DO
Álvaro Domecq

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Parker 90/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pedro Ximénez
Allevamento:	36 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	17.0%
Servier:	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.