

Sherry Pedro Ximénez 1730

Jerez DO, Álvaro Domecq

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

Mentre gli sherry secchi come il Fino, il Manzanilla o l'Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, jamon o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti da uve Pedro Ximenez hanno un sapore paradisiaco con il gelato alla vaniglia, la cremè brûlée o il cremè caramel. Che si tratti di Tawny, LBV o Vintage, i vini di Porto si armonizzano particolarmente bene con i dessert al cioccolato o con i formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.

Consigli per il consumo:

Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Andalusia
Sottoregione:	Jerez
Produttore:	Álvaro Domecq
Valutazioni:	Parker 90/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	12004--



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sherry Pedro Ximénez 1730

Jerez DO
Álvaro Domecq

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 90/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	
Servizio:	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.