



Sherry Pedro Ximénez Viña 98

Jerez DO, Álvaro Domecq

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

Il Porto si abbina perfettamente alle tapas: olive, tortilla, prosciutto crudo, formaggio manchego. Il dolcissimo Pedro Ximenez è una delizia con il gelato alla vaniglia Mövenpick. Il Porto si sposa armoniosamente con i formaggi erborinati.

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:	ES
Regione:	Andalusia
Sottoregione:	Jerez
Valutazioni:	Guía Peñín 90/100
Gradazione alcolica:	15.0 %
Numero di articolo:	12002--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sherry Pedro Ximénez Viña 98

Jerez DO
Álvaro Domecq

Origine:	ES
Valutazioni:	Guía Peñín 90/100
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.