



## Bodegas Ximénez-Spínola Very Old Pedro Ximénez

Aperitif - Sherry

Ein facettenreiches und wahrhaft edles Produkt.

0,75 Liter - Vol 15%

Enthält Sulfite

€ 77,87 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 58,40**

**Artikel:** Bodegas Ximénez-Spínola Very Old Pedro Ximénez

**Land:** Spanien

**Region:** Jerez

**Erzeuger:** Bodegas Ximénez-Spínola

**Rebsorte:** Pedro Ximénez

**Alkohol:** 15%

**Restzucker:** 381,8 g/l

**Säure:** 4,54 g/l

**Farbe:** Mahagoni

**Aroma:** Das volle Aroma von Dattel, Feige, Aprikose und Lakritz verschmilzt mit den würzigen Noten des Holzes.

**Geschmack:** Am Gaumen samtig weich und himmlisch süß, gefolgt von einer sanften Zartbitternote.

**Serviervorschläge:** Zu jeglicher Art von Desserts.

### Bodegas Ximénez-Spínola

Das Gut Ximénez-Spínola liegt in Jerez de la Frontera, einer der bedeutenden Städte für die Produktion von Sherry. Es ist ein Gut mit langer Tradition und seit 1729 in Familienbesitz. Schon zu dieser Zeit wurde sich klar für eine limitierte Produktion von Sherry und Brandy entschieden, die ein Maximum an Qualität darstellt und das aus nur einer einzigen Rebsorte: der Pedro Ximénez, die edelste unter den drei Sherry Rebsorten. Auch heute wird an der alten Tradition festgehalten. So ist jede Flasche nummeriert und mit der Unterschrift des Weinmachers Jose Antonio versehen.

#### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Spanien

**Unternehmen:** Bodegas Ximénez-Spínola Ctra.

**Anschrift:** Jerez-Sanlúcar, desvío Las Tablas, Km. 1,5 Jerez de la Frontera 11408, Spain

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.01.2021