



## Gonzalez Byass Nectar Pedro Ximénez

Aperitif - Sherry

0,75 Liter - 15,0 % vol

Enthält Sulfite

€ 21,20 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 15,90**

**Artikel:** González Byass Nectar Pedro Ximénez

**Land:** Spanien

**Region:** Jerez

**Kategorie:** Sherry, sehr süß

**Erzeuger:** Bodegas González Byass

**Rebsorte:** 100% Pedro Ximénez

**Alkohol:** 15,0 % vol

**Restzucker:** 370,0 g/l

**Säure:** 2,9 g/l

**Aroma:** In der Nase verschmelzen Aromen von Trockenfrüchten (Rosinen, Feigen, Datteln) mit subtilen Noten von Eichenholz.

**Geschmack:** Am Gaumen sanft mit delikater feinfruchtiger Süße und großartiger Dichte.

**Abgang:** Das Finale ist lang und anhaltend mit süßer, hauchzarter würziger Lakritznote.

**Trinktemperatur:** 16 °C

**Serviervorschläge:** Perfekter Dessertwein zu Eiskrem, Pudding, Schokoladendesserts oder zu Nüssen, Pasteten und würzigem Käse.

**Auszeichnungen:** 90 Punkte - Guia Penin, Ausgabe 2014  
92 Punkte - Sommelier Magazin, Dezember 2010

Sämtliche Trauben für den Nectar Pedro Ximénez stammen aus Gonzalez Byass' eigenen Weingärten. Um in den ohnehin natürlich süßen Pedro Ximénez-Trauben noch mehr Zucker zu konzentrieren, werden die Beeren nach der Lese traditionell für rund zehn Tage in der Sonne getrocknet. Der sanft abgepresste Most besitzt nun einen außerordentlich hohen natürlichen Zuckergehalt. Der Wein wird dann ins traditionelle Solera- und Criadera-System gespeist, um sich hier während einer rund zehnjährigen Reife aromatisch zu vollenden.

### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Spanien

**Unternehmen:** González Byass S.A.

**Anschrift:** Manuel María González, 12; 11403 Jerez de la Frontera Cádiz

Weinquelle Lühmann OHG, 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: 19.02.2025