



Pisco MalPaso Pedro Jimenez

Brandy / Weinbrand - Chile

Mit der süß-fruchtigen Charakteristik der Rebsorte.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 42,71 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 29,90

Artikel: Pisco MalPaso Pedro Jimenez Reservado

Land: Chile

Region: Valle de Limarí

Erzeuger: Hacienda MalPaso

Rebsorte: Pedro Jimenez (Pedro Ximénez)

Alkohol: 40%

Charakteristik: Die süße, rosinenartige, süß-fruchtige Charakteristik dieser Rebsorte ist in den Vordergrund gestellt. Die Trauben werden sehr spät gelesen und sehr aufwendig und schonend zu einem kräftigen Wein gekeltert, der erst nach mehreren Monaten Lagerung auf der Feinhefe zum Pisco destilliert wird. Anschließend lagert er noch für 6 Monate im Stahltank unter Luftausschluss, um ein weiches Mundgefühl beim Trinken zu erreichen, aber ohne den reinen Geschmack der Pedro-Jimenez-Trauben zu verändern.

Serviervorschläge: Perfekt für einen Pisco-Tonic, oder für alle, die ihren Pisco Sour etwas fruchtiger und süßer mögen (ohne dabei mehr Zucker zu benutzen).

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Chile

Unternehmen: Sociedad Agrícola Hacienda Mal Paso y CIA. Ltda.

Anschrift: Fundo Huamalata S.N., Ovalle, Valle de Limarí, Chile

Inverkehrbringer: IMEXORY - Import / Export Claas von Zombory

Anschrift: Friedrichstr. 207, 10969 Berlin, Deutschland

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 29.09.2023