



## Bodegas de la Cuesta Pedro Ximenez

Aperitif - Sherry

Sehr süß und weich mit hervorragendem Bouquet.

0,75 Liter - Vol 17%

Enthält Sulfite

€ 15,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 11,50**

**Artikel:** Bodegas de la Cuesta Pedro Ximenez

**Land:** Spanien

**Region:** Jerez

**Kategorie:** Sherry, sehr süß

**Klassifizierung:** DO

**Erzeuger:** José de la Cuesta

**Rebsorte:** Pedro Ximénez

**Alkohol:** 17%

**Restzucker:** 418 g/l

**Säure:** 4,7 g/l

**Farbe:** Dunkler, undurchsichtiger Mahagoniton, fast schwarze Farbe.

**Aroma:** Ein Bouquet von süßen Rosinen, Sultaninnen und getrockneten Feigen.

**Geschmack:** Am Gaumen sehr süß und weich. Geschmack nach Rosinen, der leicht an süßen Traubensaft erinnert, reichhaltige Symbiose aus Lakritze und geröstetem Kaffee.

**Besonderheit:** Bei Zimmertemperatur oder leicht gekühlt servieren. Einmal geöffnet soll der Sherry im Kühlschrank gelagert und innerhalb einer Woche getrunken werden.

**Servievorschläge:** In Jerez ist dieser Sherry Bestandteil eines klassischen Desserts: er wird als Sauce zu zart schmelzender Eiskrem gereicht. Ebenso als Digestif. Ideal nach eine Menü mit Vanilleeis oder Lebkuchen (Reichhaltige Dörrobsttorte).

Die Pedro Ximénez-Trauben werden angebaut in den besten Weingärten vom Jerez. Die Traubenbündel werden in der Sonne getrocknet um das beste Aroma und die Geschmackstoffe zu konzentrieren. Durchschnittlich 10 Jahre gealtert ist dieser Sherry eine spezielle Auswahl von besten Soleras der Kellerei in El Puerto de Santa Maria. Nur eine limitierte Anzahl dieses Pedro Ximénez wird jedes Jahr in Flaschen abgefüllt.

Aus der Vergärung der Rebsorte Pedro Ximénez erhält man zunächst einen trockenen Weißwein mit einem Alkoholgehalt von 11 bis 13 Prozent. Dieser junge Wein wird mit Weingeist auf den gewünschten Alkoholgehalt aufgespritzt und in ein 500-Liter-Fass gefüllt. Dieser Wein altert zunächst für ein Jahr. Danach wird er in einem speziellen Verfahren, dem "Solera (y Criadera)"-System ausgebaut und verschnitten.

Die Marke Cuesta hat ihren Ursprung in dem berühmten Sherry-Haus José de la Cuesta, welches sich seit 1932 im Besitz der Caballero-Familie befindet. Die Caballero-Familie besitzt des weiteren das Prestige-Weingut Vina Herminia, welches bereits um 1830 ihre ersten Weinkeller in Spanien gründete.

Der stete Anspruch nur beste Weine und Sherries höchster Klasse zu erschaffen und Dank des Könnens seiner Kellermeister ist die Familie Caballero bekannt für höchste Qualitäten.

# Datenblatt : Bodegas de la Cuesta Pedro Ximenez

## **Zutaten/Allergene**

**Allergene:** Sulfite

## **Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Spanien

**Unternehmen:** Luis Caballero S.A.

**Anschrift:** C/ San Francisco, 32, 115000, El Puerto de Santa María (Cádiz) Espana

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