



Bodegas Tradicion Pedro Ximenez V.O.S. 20 Anos

Aperitif - Sherry

Alter 20 J. - 0,75 Liter - Vol 15%

Enthält Sulfite

€ 97,40 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 73,05

Artikel: Bodegas Tradición Pedro Ximénez V.O.S. 20 Años

Land: Spanien

Region: Jerez

Klassifizierung: Sherry, süß, V.O.S. (very old sherry)

Erzeuger: Bodegas Tradición

Alter: Ca. 22 Jahre in Eichenfässern aus amerikanischer Eiche im Solera Verfahren gereift, rein oxidative Reifung.

Rebsorte: 100% Pedro Ximénez

Alkohol: 15%

Farbe: Unverwechselbar, fast braun-schwarz und sehr üppig.

Aroma: Herrliche Aromen von Trockenfrüchten, Rosinen, Feigen und Pflaumen mit einem Hauch Lakritze, Gewürz- und Röstnoten, sowie einem Touch gerösteter Tomaten.

Geschmack: Sehr üppig, intensiv und vollmundig. Äußerst sympathischer Nachklang. Nuancen von dunkler Schokolade, Lakritze, Kaffee und Trockenfrüchten.

Besonderheit: Hand-nummeriert und wachsversiegelt. Abgefüllte Flaschenmenge pro Jahr: 4000 Flaschen.

Trinktemperatur: 14-15°C, oder 8-10°C kalt obwohl er dabei leicht an Aroma und Geschmack verlieren kann.

Serviervorschläge: Ausgezeichnet zu allem mit dunkler Schokolade, zu Weihnachtsgebäck sowie cremigen Desserts. Zu reifem Blauschimmelkäse wie Roquefort, Gorgonzola oder Treviso und Ziegenkäse. Guter Begleiter zu Havanna-Zigarren.

Ca. 22 Jahre in Eichenfässern aus amerikanischer Eiche im Solera Verfahren gereift, rein oxidative Reifung.

Pedro Ximénez heißt die Traube, die für die Herstellung des gleichnamigen Sherrys verwendet wird. Aufgrund ihrer Eigenschaften und besonderen Verarbeitung bei der Lese erhält man einen sehr süßen und schweren Sherry. Einzigartig durch die Reifung mit dem Solera-System und ihrer oxidativen Alterung. Üppige Süße die aufgrund der Säurestruktur nicht klebrig wirkt. Das Besondere an der Herstellung eines PX ist, dass die Trauben vor ihrer Verarbeitung auf Bastmatten in der heißen Sonne Andalusiens zu Rosinen getrocknet werden. Die Süße des PX besteht also ausschließlich aus reinem Fruchtzucker.

Ungeöffnet lässt sich der Sherry perfekt und lange lagern und kann sogar noch an Qualität zulegen. Geöffnet kann die Flasche bis zu 12 Monate aufbewahrt werden, vorausgesetzt sie wird aufrecht und lichtgeschützt bei ca. 18°C gelagert.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Spanien

Unternehmen: Bodegas Tradicion

Anschrift: Plaza Cordobeses 3, 11408 Jerez de la Frontera - Spanien

Datenblatt : Bodegas Tradicion Pedro Ximenez V.O.S. 20 Anos

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: 01.07.2020