

Sherry Solera No.23 Pedro Ximenez, DO, Andalusien, süß

Spanien | Andalusia

Art. Nr. 113001

Weinbeschreibung

Ein Sherry aus Andalusien - Heimat der wilden Stiere, stolzen Toreros und des leidenschaftlichen Flamenco. Weinfreunde denken bei Andalusien andächtig an Sherry, den weißen Likörwein, der hier seit 1775 hergestellt wird: In einem aufwändigen Verfahren werden dafür besonders süße Pedro Ximenez-Trauben in der Sonne getrocknet, zu Wein verarbeitet, mit Bränden "aufgespritzt" und anschließend im Solera Verfahren über Monate gelagert. Dieser Sherry Pedro Ximenez Solera duftet intensiv nach Rosinen, getrockneten Pflaumen, Kaffee und Schokolade. Schmeckt geschmeidig und kraftvoll mit langem Nachhall auf der Zunge.

Wussten Sie schon?

Sherry zählt zu einem der beliebtesten Getränke, ganz besonders in der englischsprachigen Welt. Er stammt aus einem begrenzten Anbaugebiet rund um die Stadt Jerez de la Frontera, südlich von Sevilla. Nahezu 300 Sonnentage im Jahr, blendend weisse Kalkböden und die traditionsreiche Herstellung in den Bodegas geben dem Sherry seinen unverwechselbaren Charakter. Das besondere an diesem Sherry ist, das er rebsortenrein ist.

Passt zu:

Passt zu gehaltvollen Süßspeisen, wie englischen Puddings, Karamellcreme, Desserts mit Nüssen oder Mandeln. Interessant ist auch die Kombination mit Edelschimmelkäse.

TECHNISCHE DATEN

LAND:	Spanien	ALKOHOL:	15 vol. %
ANBAUGEBIET:	Andalusia	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	260,2 g/l	WEINART:	Sherry, süß
SÄURE:	3,1 g/l	REBSORTE:	Pedro Ximénez
TRINKTEMPERATUR:	leicht gekühlt	ALLERGENE:	enthält Sulfite
TRINKREIFE:	hohes Lagerpotential		

