EMINENCIA PEDRO XIMÉNEZ SHERRY

Druivenrassen/Vinificatie
Sherry komt uit de provincie Cádiz in Andalusië, Spanje. Cádiz ligt tussen de steden Jerez de la Frontera (hiervan is de naam van deze wijn) en Puerto de Santa Maria. Meer dan 90 procent van de wijngaarden is aangeplant met de druif Palomino. De twee andere sherrydruiven zijn Pedro Ximenez en Muskadel, deze worden hoofdzakelijk gebruikt om de sherry's zoeter te maken. De Pedro-Ximenez Sherry is gevinificeerd van zongerijpte druiven van deze druivensoort. De druiven worden laat in september geoogst, zo dat deze een hoog suikergehalte opbouwen en hieruit een heerlijk zoete Sherry gemaakt kunnen worden.

Proefnotitie
Intensief en donkerbruin van kleur met aroma’s van noten, rozijnen, vijgen en dadels, chocolade en mokka. Zeer intensief zoet in de smaak, een wijn voor de echte zoetekauw, met dadels, rozijnen maar ook zeer mooie balans van zuren en bitters.

Wijn/Spijs
Een perfecte dessertwijn goed bij krachtige, zoete desserts, notentaart en chocolade.

Info logo

INFO

Productnummer	501	Ei allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk allergenen	Nee
Gebied	Jerez/Montilla	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Rood	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	17	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	0	Biologisch	Nee
Zuurgraad	0	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	8412449104270
		GTIN verpakking	8412449567402