



## Pedro Ximenez Sherry «Santa Ana 1861»

Produzent	Emilio Hidalgo
Land/Gebiet	Spanien/Jerez
Appellation	Jerez D.O.
Produkt	Sherry
Traubensorte(n)	Pedro Ximénez (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Solera
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	492.5 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	11 bis 13 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2040
Inhalt/Gebinde	75 cl / 1 Stk
Bewertung	Tim Atkin MW: 96/100
Preis CHF	310.00

Die in Jerez selten angebaute, vom Deutschen Peter Siemens eingeführte Weissweintraube Pedro Ximénez ist die Basis des gleichnamigen Sherry. In Jerez und anderen Gebieten Spaniens (Málaga, Montilla-Moriles) wird daraus meistens ein recht üppiger, süsser Sherry mit etwa 17 Volumenprozent Alkohol und einem stark an Rosinen erinnernden Aroma hergestellt. In Jerez dient er hauptsächlich zum Aufsüssen von ursprünglich trockenen Amontillados und Olorosos zu Mediums oder Creams. Im Anbaugebiet Montilla-Moriles werden aus dieser Traube jedoch auch (trockene) Finos und Amontillados hergestellt.

Sehr rar, sortenreiner Pedro-Ximénez-Sherry, dessen Trauben zur Steigerung des natürlichen Fruchtzuckergehaltes rosinenartig in der Sonne trockneten. Die Solera stammt aus dem Jahre 1861 und nur wenige Flaschen werden jährlich von den ältesten Fässer abgefüllt. Der fast schwarze Sherry besitzt intensive und facettenreiche Aromen von Datteln, Feigen, Nuancen von Karamell und getrockneten Früchten. Sehr langer Abgang. Ein Gedicht. Ein Pedro Ximenez Sherry kann – einmal geöffnet – über ein Jahr kühl aufbewahrt werden. Trinktemperatur: 11–13° Celsius