

Weinexpertise



Pedro Ximenez Reserva 1998

EAN-Code:	8 410 487 811785
VE:	6
Füllmenge:	0,75 l
Getränkart:	Fino
Geschmack:	süß
Land:	Spanien
Region:	D.O. Montilla Moriles

Erzeuger:	Alvear
Jahrgang:	1998
Rebsorten:	100% Pedro Ximenez
Qualitätsstufe:	Reserva
Alkohol:	16,0 %

Trinktemperatur:	10°C - 12°C
Speiseempfehlung:	Käse, Schokolade, Wallnüsse, Mandeln

Farbe:	Kräftig braune Farbe
Vinifizierung:	Herstellung aus an der Sonne getrockneten Trauben mit anschließender 4jähriger Fassreife.

Beschreibung:	Kräftiges vollfruchtiges Aroma von Rosinen. Cremig im Mund, angenehme Röstaromen. Sehr konzentrierter Geschmack.
----------------------	--