



Expertise

Pedro Ximénez Solera 1927

EAN-Code: 8 410487 810771

Artikelnummer: ZE0020

VE: 6

Füllmenge: 0,375 l

Art: Likörwein

Land: Spanien

Region: Montilla Moriles

Hersteller: Bodegas Alvear

Geschmack: Süß

Alkohol: 16 % Vol

Restzucker: 400 g/l

Säure: 4.14 g/l

Rebsorten:

100% Pedro Ximenez

Farbe:

Dunkel Mahagonifarben

Vinifizierung:

Die von Haus aus sehr zuckerreichen Trauben werden vor der Weiterverarbeitung in der Sonne getrocknet, damit wird der Zuckergehalt weiter erhöht. Die ungewöhnlich dunkle, oft dunkelbraune Farbe ist das Ergebnis der rosinenartig geschrumpften Beeren und des jahrelangen oxidativen Ausbaus. Das „Solera System“ wurde für diesen Wein erstmals im Jahre 1927 angewandt.

Beschreibung:

Tiefe, satte Aromen von Pflaumen und Schokolade. Üppig, von großer Intensität und von konzentrierter Frucht am Gaumen. Ein natursüßer Wein, hergestellt nach dem Solera-System. Voller, saftiger und langanhaltender Nachhall.

Trinktemperatur:

10°C - 12°C

Speiseempfehlung:

Desserts, Käse,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: k.a.

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer:

Bodegas Alvear, C/. María Auxiliadora, 1, 14550 Montilla, Córdo, Spanien

Allergene:

Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de