

Pedro Ximénez de Cosecha



Beschreibung

Art: Pedro Ximénez Wein mit der D. O. Montilla-Moriles.

Traubensorte und Herkunft: Wein aus Trauben der Sorte Pedro Ximénez, die in der Sonne liegend zu Rosinen verarbeitet wurden.

Ausbau: Jungwein.

Degustation

Optischer Eindruck: glänzend. Dicht. Beim Schwenken entstehen Tränen, die langsam im Glas nach unten laufen. Golden bis Bernsteinfarben. Mit lieblichen Tönen.

Aroma: intensiv, fruchtig. Elegante Mischung aus den primären Aromen, die sich bei der Rosinenbildung der Pedro-Ximénez-Traube entwickelt haben. Erinnert an anderes Trockenobst: Feigen, Pflaumen und Datteln. Zuckerrohrsirup.

Geschmack: nach Rosinen. Süß, sehr dicht, gleichzeitig frisch und leicht mit einer angenehmen Säure. Mit einer großartigen Struktur im Mund, obwohl es sich um einen jungen PX handelt. Retronasal leicht Nuancen, die an Honig erinnern.

88 Parker-Punkte

„Diese Art der Herstellung ist relativ neu, wobei der PX-Jungwein von Pérez Barquero besonders empfehlenswert ist, da er ein besseres Gleichgewicht aus süßem und saurem Geschmack aufweist.“

Robert Parker Wine Advocate

Andere Auszeichnungen

Gold-Baco Auszeichnung junger Weine Unión Española de Catadores (Verband der spanischen Weinverkoster) 2005 · Gold Premios Vino Cuidadoso con el Medio Ambiente (umweltfreundliche Weine) 2011 · Gold-Baco Auszeichnung junger Weine Unión Española de Catadores 2011

Chemische Analyse

Restzucker (Glukose): 400 ± 30 g/l
Alkoholgehalt: $15 \pm 0,30$ % Vol.
Säuregehalt (Weinsäure): $3,80 \pm 0,30$ g/l
Flüchtige Säure (Essigsäure): $\leq 0,70$ g/l

Gastronomie

Passt zu Nachspeisen, Eis und zum Kaffeetrinken. Ist perfekt als Drink am Abend auf Eis und mit Selters. Je kühler umso besser.

