

1905 Amontillado Solera Fundacional



Beschreibung

Art: Trockener Generoso / Amontillado

Traubensorte und Herkunft: 100 % Pedro Ximénez aus den Spitzenlagen der DO (Sierra de Montilla und Moriles Altos).

Ausbau: in alten amerikanischen Eichenfässern. Das Solera-Fass stammt aus dem Jahr 1905, dem Gründungsjahr der Bodega.

Degustation

Farbton: Zwischen alter Eiche und mahagonifarben.

Bouquet: Spitz, nach Haselnüssen, eindringend, mit würzigen Nuancen aus Nelke und Zimt.

Geschmack: Retronasal und im Geschmack sehr anhaltend.

Chemische Analyse

Restzucker (Glukose): 420 ± 30 g/l

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Säuregehalt (Weinsäure): $3,80 \pm 0,30$ g/l

Flüchtige Säure (Essigsäure): $\leq 0,80$ g/l

Gastronomie

Es ist ein Wein der Selbstbeobachtung und Stille, er eignet sich aber auch, um eine Gastronomie mit reinem und ehrlichem Geschmack hoch leben zu lassen: gute Wurst, Gepökelttes und Eingelegtes, reifer alter Käse. Er passt aber auch in die wunderbare und teilweise noch unbekannte asiatische Küche.

100 Parker-Punkte

„Beeindruckend. In der Nase kombiniert er deutliche Eigenschaften eines alten Weines (Jod, Firnis, Weihrauch, Austernschale, Eisenoxid) mit frischen Haselnüssen, Edelholz und einem Hauch von weißem Pfeffer. Am Gaumen ist er intensiv, unglaublich komplex und anhaltend, aber kräftig und sehr konzentriert, mit einer irren Ausgewogenheit und Eleganz. Hier hat die Zeit alles konzentriert und ich glaube nicht, dass man ihn verbessern kann. Er ist praktisch unzerstörbar.“

Robert Parker Wine Advocate

Andere Auszeichnungen

Maximale Punktzahl bei ELMUNDOVINO.COM / Verkostung von Amontillados, Oktober 2005: „Der Platz ganz oben auf dem Podest gehört dem 1905 Amontillado Solera Fundacional aus der Bodega Pérez Barquero in Montilla, der in höchstem Grade eine Konzentration, Finesse und Persistenz zeigt, durch die er es verdient, als „großer Wein“ bezeichnet zu werden.“ Punktzahl: 19,00/20 Preis METRÓPOLI Bester Generoso-Wein des Jahres 2005 - Maximale Punktzahl THE WORLD OF FINE WINE / Verkostung von Amontillados, Dezember 2013: 18,5 Punkte - 1001 WEINE, DIE SIE PROBIEREN SOLLTEN, BEVOR DAS LEBEN VORBEI IST / Globaler Weinführer zu den erlesensten Weinen der Welt, die von den besten Kritikern weltweit geprüft und ausgewählt werden. Autor: Neil Beckett. Vorwort: Hugh Johnson. Ed. Universe 2008: „1905 PX und 1905 Amontillado aus dem Solera-Gründungsfass von Pérez Barquero: Das sind 2 der 1001 Weine, die man probiert haben muss, bevor man stirbt.“

Pérez Barquero S.A. Avda. Andalucía, 27 14550 Montilla (Córdoba) España
Tel. (+34) 957 650 500 info@perezbarquero.com www.perezbarquero.com



CASA FUNDADA EN 1905

Pérez Barquero

BODEGA Y VIÑEDOS