

Essig mit Pedro Ximénez Gran Reserva



Beschreibung

Typ: DOP Montilla-Moriles Weinessig mit Pedro Ximénez.
Gran Reserva 10 Jahre.

Sorte und Herkunft: 100 % Pedro Ximénez-Trauben von den besten Weingütern
Albarizas de la Sierra de Montilla (überlegene Qualität),

Herstellung: Essig aus der Essigsäuregärung großzügiger Weine der DOP Montilla-Moriles mit der Zugabe von Pedro Ximénez, um ihm eine süße Note zu verleihen.

Reifung: GRAN RESERVA-Essig, der mehr als zehn Jahre lang in Fässern aus
amerikanischer Eiche im Criaderas- und Solera-System gereift ist.

Chemische Analyse

Reduzierende Zucker (Glukose): > 70,0 g/l.

Essiggehalt: 7.

Volumenmasse 20 °C (g/cm³): 1,0400 ± 0,0050

Verkostungsnotiz

Aussehen: Sauber und hell. Intensive Mahagonifarbe.

Aroma: Intensiv und elegant, Noten von eingetrockneten Trauben, Honig.
Holznuancen durch lange Reifung und eine sehr angenehme Essigsäure-
Nachhaltigkeit.

Geschmack: Weich, süß, rund und ausgewogen mit mittlerer Nachhaltigkeit.

Gastronomie

Hervorragendes süß-saures Naturdressing für viele
Gerichte (warme Salate, Gurken, gebratenes
Gemüse und Gerichte mit komplexen Aromen sowie
orientalische gastronomische Traditionen).

Neueinführung Frühjahr 2023 - 250 ml Flasche.

*Die Leidenschaft für die Gastronomie wird durch exklusive Essige mit der
vollen Persönlichkeit von Montilla-Moriles zum Ausdruck gebracht*