FERNANDO DE CASTILLA ANTIQUE PEDRO XIMÉNEZ SHERRY 15° 50CL



50cl

Marke
Fernando de Castilla

Herkunft Land
Spanien

Herkunft Region
Xerez

Alkoholgehalt
15 %

Herstellungsprozess
Den Meisten ist Sherry eher als trockener Aperitif mit leicht oxidativer Note bekannt. Das es auch süsse Sherry hergestellt werden ist Vielen noch unbekannt. Diese werden aus überreifen Trauben der gleichnamigen Pedro Ximenez Rebe, oft auch einfach PX-Traube gennant, gewonnen. Diese trocknen an der Sonne und erreichen einen aussergewöhnlich hohen Zuckergehalt. Während des ausschliesslich oxidativen Ausbau erreichen diese Weine besonders aromatische Konzentration und ein sehr komplexes Charakter. Der Fernando de Castilla Antique Sherry Pedro Ximénez reift noch lange nach in Fässer aus Französischer Eiche in welche auch schon Brandy gereift wurde.

Verpackung
Etui

57.00
(inkl. MwSt.)