

Barbadillo

Pedro Ximenez Pastora

LAND:

Spanje

HERKOMSTGEBIED:

Jerez



DRUIVENRAS:

pedro ximenez

ALCOHOL:

19 %

INFORMATIE:

De pedro ximenez is een bijzondere sherrydruif. Het is een zeer zoete druif, die extra zoet wordt gemaakt door hem op strooien matten te laten indrogen. Daarmee wordt mierzoet sap verkregen, dat na de persing ook nog wordt versterkt. Het resultaat is een bijzondere, zeer zoete wijn, die ook wordt gebruikt om sommige sherry's aan te zoeten, zoals bijvoorbeeld de Oloroso, en natuurlijk de klassieke 'medium' sherry. Maar liefhebbers waarderen de kwaliteit van pure Pedro Ximenez, vanwege zijn bijzondere concentratie en rijke zoet.

GEUR/SMAAK:

In de geur noten, rozijnen, gedroogde vijgen en dadels, intens zoet en prachtig complex. De wijn is fluweelachtig en stroperig in de mond, mooi krachtig zoet, rozijnen, diepgang, flink zoet, maar voor Pedro Ximenez niet te zwaar, goede zuren en bitters, mooi in balans. Krachtige, versterkte zoete wijn.

COMBINEREN:

Een fraaie dessertwijn, bij zoete desserts, notentaart, pure chocola, dadels, gedroogde vijgen of pittige blauwe kazen. Fantastische begeleider van een kaasplankje!

SCHENKADVIES:

10-12°C