Roosendaals Wijnhuis

# La Ina – Viña 25 Pedro Ximénez




**LAND:**
Spanje

**HERKOMSTGEBIED:**
Jerez de la Frontera



**DRUIVENRAS:**
Pedro Ximénez

**ALCOHOL:**
17%

**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. Door het hoge suikergehalte komt de gisting niet op gang. Onder toevoeging van wijnalcohol gaat het sap het solerasysteem in. 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.
Deze wijn, waarvan de solera in 1918 werd opgericht, ontleent zijn naam aan de wijngaard "Viña 25", gelegen aan de weg naar Sanlúcar de Barrameda, waar de pedro ximénez-stokken staan aangeplant.

**SOLERA:**
Het solerasysteem bestaat uit vaten die in drie, vier of vijf niveaus op elkaar gestapeld zijn. De onderste laag bevat de oudste wijn. De lagen erboven bevatten steeds iets jongere wijn. Als er een nieuwe voorraad flessen nodig is wordt de sherry uit de onderste vatenlaag gebotteld. De onderste vaten worden vervolgens bijgevuld met wijn uit de vaten die erbovenop liggen en die worden weer bijgevuld uit de vaten erboven. In de bovenste vaten komt elk jaar verse wijn van de laatste oogst.

**GEUR/SMAAK:**
Diep donkerbruin, intens en rijk van kleur. Aroma's van overrijp fruit, rozijnen, gedroogde vijgen. Zoet, fluwelig en zacht van smaak met een lange frisse finale.

**COMBINEREN:**
Als aperitief of dessert. Bij blauwe schimmelkazen, chocolade, foie gras en rijke taarten.

**SCHENKADVIES:**
12-14°C