



Gran Barquero Pedro Ximénez

Omschrijving

Zwarte, briljante kleur, met een beetje mahonie. Aroma's van rozijnen gevolgd door complexe aroma's van koffie en cacao. Goede, bijna stroopachtige structuur in de mond, vol, krachtig en soepel. Warm en elegant met een lange afdronk. In de afdronk zijn aroma's van mocca, rozijnen en chocolade herkenbaar.

Druivensoort(en)

Pedro Ximénez

Vinificatie

Heeft ongeveer 6 jaar gerijpt in eiken vaten, gevolgd door het "Solera en Criadera" systeem.

Ligging

Montilla - Moriles is gelegen in het district Corboda, in de historische driehoek Granada - Sevilla - Corboda. De streek is beroemd om haar "sherry"-achtige wijnen, men werkt echter uitsluitend met de Pedro Ximenez druif. Dat maakt deze wijnen zeer karakteristiek en bijzonder! De streek is eveneens bekend om de grote PX wijnen die hier vandaan komen.

Spijsadvies

Heerlijk bij desserts met pure chocolade, gedroogde vruchten, oude rijpe en blauwe kazen en om zo over vanille ijs te schenken. Ook bij de koffie komt deze wijn volledig tot zijn recht!

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0517009
Inhoud:	50
Alcoholpercentage:	15
Streek:	Montilla
Appellatie:	Montilla - Moriles
Wijnhuis:	Perez Barquero