



Pedro Ximénez Cosecha

Omschrijving

Zuivere en doorzichtige kleur, waardoor deze Cosecha erg verschilt van de traditionele PX wijnen. Nectar van rijp en gedroogd fruit in het aroma. Zijdezacht en soepel in de mond.

Druivensoort(en)

Pedro Ximénez

Vinificatie

Geen rijpingsproces op hout, dit om de frisheid uit de aroma's van de rozijnen volledig te behouden. Gemaakt uit één oogstjaar en dus niet afkomstig van het Solera 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!

Spijsadvies

Heerlijk bij gebak, gedroogde vruchten of ijs. Ook bij lichte rijpe kaassoorten, noten, dadels en vijgen is het echt genieten van deze wijn.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0517010
Inhoud:	50
Alcoholpercentage:	15
Streek:	Montilla
Appellatie:	Montilla - Moriles
Wijnhuis:	Perez Barquero