

CZ PEDRO XIMÉNEZ VINO DULCE NATURAL ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Emilio Hidalgo
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1874
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Hidalgo
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
D. José Maria Mateos Lopez
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Jerez-Xérès-Sherry (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Pedro Ximénez (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
15,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
412,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
462,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
45,00
- ▶ **ph** (ph)
2,00
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,5 l



CZ PEDRO XIMÉNEZ VINO DULCE NATURAL ohne Jahrgang

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Añina, Balbaina, Macharnudo
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.600
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm, Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimiento por ha)
70 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
60 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima mit atlantischem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
- (Solera-System)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Dessert: Eis, Früchte, Gebäck, Kuchen, Schokolade / als Digestif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der aus handverlesenem Lesegut erzeugte edelsüße Sherry, dessen Farbe an dunkles Mahagoni erinnert, stellt die Krönung eines jeden Menüs dar. Der konzentrierte Geschmack nach Rosinen ist überwältigend und aromenreich. Schon pur getrunken ist diese ölige Essenz ein faszinierendes Trinkerlebnis. In Kombination mit einem Sterne-würdigen Dessert wie der Schokoladen-Nusstorte mit Rumtopfeis von Hans Haas (Restaurant Tantris, München) stellt dieser Sherry ein kulinarisches Ereignis dar.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Clavel, 29
11402 Jerez de la Frontera
Spanien*