

Emilio Hidalgo
Jerez-Xérès-Sherry (D.O.)

CZ Pedro Ximénez Vino Dulce Natural

Geschmack |

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-Nusstarte mit Rumtopfeis von Hans Haas (Restaurant Tantris, München) stellt dieser Sherry ein kulinarisches Ereignis dar.

Rebsorten |

Pedro Ximénez (100 %)

Fassreife |

- Solera-System

Analysedaten |

Alkohol: 15,00 % | Säure: 3,90 g/l |

Restzucker: 412,00 g/l

Passt zu ... |

Dessert: Eis, Früchte, Gebäck, Kuchen, Schokolade / als Digestif

