



Geschmack |

Hergestellt nach altem Familienrezept, erzeugt aus Oloroso - und Pedro-Ximénez-Weinen, mit pflanzlichen und heilpflanzlichen Botanicals verfeinert. Präsentiert sich im Glas mahagonifarben mit kupferfarbenen Rändern. Facettenreiche Nase, Aromen getrockneter Früchte und Vanille dominieren. Dazu gesellen sich Noten von Wermut, Muskatnuss, Zitrusfrüchten (Pampelmuse), Zimt, Nelken, Ingwer, Holunderblüten und Koriander. Ausgewogen und rund am Gaumen. Der erste Eindruck ist trocken, danach tritt eine feine Bitternote hervor, zu der später die typische Süße der Pedro-Ximénez-Traube stößt. Klassisch ein Aperitif, der bei 6-8 °C mit Eis und einer Orangenschale serviert wird, begleitet von Tapas wie Oliven, Käse und Banderillas (Gemüsespieße mit Oliven, regional auch mit Fisch und Fleisch). Kenner schätzen einen Wermut wie ihn und lassen sich zur Gestaltung ausgefallener Cocktails und Longdrinks auf Grundlage von ihm inspirieren.

Rebsorten |

Palomino (75 %)
Pedro Ximénez (25 %)

Fassreife |

Solera-System

Analysedaten |

Alkohol: 15,00 % | Säure: 4,00 g/l |
Restzucker: 139,00 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif / als Digestif
Gerichte: Tapas, Tapas mit Chorizo, Tapas mit Fisch, Meeresfrüchten und hellem Geflügel, Tapas mit Fleisch und Wurst
Sonstiges: Zum Verfeinern von Cocktails