

SHERRY PEDRO XIMENEZ

Pedro Ximenez wordt verkregen uit overrijpe druiven met dezelfde naam, die zongedroogd worden zodat ze hun exceptionele hoge concentratie aan restsuikers behouden. Het rijpingsproces is uitsluitend oxidatief waardoor de wijn een progressieve aromatische concentratie geeft met een grote complexiteit maar wel met volledig behoud van haar karakteristieke frisheid. Pedro Ximénez is hoogstwaarschijnlijk de zoetste wijn in de wereld? Ondanks dit gegeven, met zijn complexe aroma's en smaak, is het toch fris en harmonieus door toedoen van het natuurlijke proces van "asoleo" oftewel zongedroogd. Dit proces concentreerd niet alleen de suikers maar ook de natuurlijke zuurgraad van de druiven.

Vinification

Pedro Ximénez wijn is verkregen uit druiven van dezelfde naam die vervolgens een traditioneel proces ondergaan dat bekend staat als "zonnen", waarbij de vrucht tot rozijnen wordt getransformeerd. Druivenmost wordt verkregen nadat de rozijnen geperst zijn en waardoor de most een buitengewoon hoge concentratie bevat van suikers, een zekere mate van kleuring en toevoeging van wijnalcohol die de vergisting stopt. Rijping gebeurt exclusief oxidatief waardoor een progressieve aromatische concentratie behouden blijft en haar complexiteit wordt verhoogd. Alhoewel er altijd wordt gezorgd dat het niet haar frisheid en fruitige karakter van de druif variant verliest.

Smaakimpressie

Een donkere ebony gekleurde wijn met uitgesproken stroperigheid. Het bouquet is uitermate zoet die doen denken aan gedroogde zuidvruchten zoals rozijnen, vijgen en dadels. Vergezeld met aroma's van honing, druiven siroop, jam en gekonfijt fruit. tegelijkertijd doet het ook denken aan versgemalen koffie, donkere chocolade, cacao en zoethout. Fluweelachtig en stroperig in de mond en toch met genoeg zuurgraad zodat de mierzoete tonen en de aanwezige alcohol verzacht wordt tot een aanhoudende heerlijke afdronk.

Categorie		Alcohol %	Inhoud
Versterkte wijnen	**Jaar**	17.50	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Barbadillo

Druiven
Pedro Ximénez

Serveertemperatuur
12°C à 14°C

Klimaat
Gematigd zeeklimaat

Domein

Foodpairing
Bittere chocolade
Cabrales
Roquefort

Appelatie
D.O. Jerez

Bodem
Albariza