

Pedro Ximenez Sherry «Santa Ana 1861»



Produzent	Emilio Hidalgo
Land/Gebiet	Spanien/Jerez
Appellation	Jerez D.O.
Produkt	Sherry
Traubensorte(n)	Pedro Ximénez (100%)
Ausbau	Solera
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	492.5 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2040
Inhalt	75 cl
Bewertung	Parker 98/100 Punkten

Die in Jerez selten angebaute, vom Deutschen Peter Siemens eingeführte Weissweintraube Pedro Ximénes ist die Basis des gleichnamigen Sherry. In Jerez und anderen Gebieten Spaniens (Málaga, Montilla-Moriles) wird daraus meistens ein recht üppiger, süßer Sherry mit etwa 17 Volumenprozent Alkohol und einem stark an Rosinen erinnernden Aroma hergestellt. In Jerez dient er hauptsächlich zum Aufsüßen von ursprünglich trockenen Amontillados und Olorosos zu Mediums oder Creams. Im Anbaugebiet Montilla-Moriles werden aus dieser Traube jedoch auch (trockene) Finos und Amontillados hergestellt.

Sehr rarer, sortenreiner Pedro-Ximénez-Sherry, dessen Trauben zur Steigerung des natürlichen Fruchtzuckergehaltes rosinenartig in der Sonne trockneten. Die Solera stammt aus dem Jahre 1861 und nur wenige Flaschen werden jährlich von den ältesten Fässer abgefüllt. Der fast schwarze Sherry besitzt intensive und facettenreiche Aromen von Datteln, Feigen, Nuancen von Karamell und getrockneten Früchten. Sehr langer Abgang. Ein Gedicht.