



CUESTA PEDRO XIMENEZ SHERRY

53850



Chokolade



Frugtnød



Sød dessert

BESKRIVELSE

Cuesta Pedro Ximenez Sherry

Firmaet Caballero Groups oprindelse stammer helt tilbage fra 1830, da Mr. José Cabaleiro do Lago involverede sig i fremstilling af sherry og likører.

Firmaet vokser og begynder at eksportere til England og Amerika i 1870, og i 1932 opkøbes bodegaerne José de la Cuesta og John William Burdon. Dette gjorde kun at firmaet fik endnu mere vokseværk.

Luis Caballeo Group blev dannet af Luis Caballero Noguera i 1944. Det var under hans ledelse at både den nationale og internationale distribution var organiseret og antallet af vinmarker blev forøget.

Bodegas José de la Cuesta har gennem tiden været en af mest anerkendte og kvalitetsbevidste leverandører til Cabarello gruppen.

Ifølge legenden blev Pedro Ximénez druen, bragt til Jerez - i det 16. århundrede - fra de Kanariske øer, i tasken på en soldat ved navnet Pedro Ximénez. Der kan også komme noget godt ud af krige, og brugen af Pedro Ximénez druen i sherryproduktionen har vist sig være en stor succes. Druen har den egenskab at den trives i den voldsomme spanske sol, og derved er velegnet til den tørring, der giver den meget sukkerholdige Pedro Ximénez sherry.

Farven er mørkebrun, nærmest sort. Aromer af sveske, blomme samt toner af, appelsin, kaffe og kakao kan forekomme. Smagen, som er fyldig og fed, kan også frembringe noter af syltede blomster, kaffe og forskellige citrus frugter.

Velegnet mad til denne type sherry kunne være desserter som crème brûlée, vanilleis med ristede nødder eller blåskimmelost.

Land

Spanien

Region

Jerez

Årgang

Non Vintage (NV)

Alc %

17.0

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Pedro Ximenez

Anvendelse

Chokolade, Frugt & nødder, Dessert, søde

Drueandel

Pedro Ximenez 100%

Lagring

10 års fadlagring

Potentiale

4-8 år, Drikkeklar

Skala hvidvin

Sød

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0