



Pedro Ximénez Premium Sweet Classic

Weingut

Jede Weinregion der Welt hat eine Handvoll Spitzenbetriebe und ein oder zwei prestigeträchtige Aushängeschilder, welche für das Renommée der jeweiligen Region stehen. In Sachen Sherry und Brandy ist das genau so und die Bodega Rey Fernando de Castilla ist in Jerez unbestritten das Exklusivste, was sich dort finden läßt. Auch architektonisch ist der Betrieb ein wunderschön erhaltenes Juwel - hier wird die Tradition der Solera bei Sherry und Brandy seit dem frühen 19. Jahrhundert praktiziert. Im Gegensatz zu den big player wird bei Fernando de Castilla noch sehr handwerklich produziert und die Mengen betragen nur ein Bruchteil dessen, was die großen Sherry-Bodegas ausstoßen. Außerordentlich ist der Aufwand, da in jedem Jahrgang zuerst auch mal teure neue Barriques verwendet werden, bevor die Sherry dann in die Solera gelangen bzw. der Brandy in die nicht mehr verwendeten Sherryfässer umgezogen wird. Bei den Sherry bildet die Classic Range die Basis, die aber schon erheblich länger gelagert sind als viele Premium-Sherry anderer Erzeuger. Unübertroffen, rar und große Handwerkskunst die Sherry der Antique-Klasse, die in Anbetracht ihres Alters, der Geschmackstiefe und der Exklusivität schon wieder geradezu preiswert sind.

Bewertungen

92 Punkte

Guía Peñin

Expertise

Alkohol in % Vol.:	15
Geschmacksrichtung:	süß
Anbaugebiet:	Jerez
Rebsorten:	Pedro Ximénez

Vinifizierung

Die Ernte der Pedro Ximénez Trauben erfolgt mit äußerster Sorgfalt, damit die Beeren heil und ungequetscht bleiben. In den "Paseras", den Trockenplätzen, werden die Trauben unter der heißen Sonne für 4-12 Tage zu Rosinen getrocknet. Im Anschluss wird die alkoholische Gärung des dicken, süßen Mosts durch Zugabe von Weinalkohol gestoppt. Dadurch entsteht der Pedro Ximénez mit ausschließlich Fruchtzucker, der darauf folgend im oxidativen Ausbauverfahren des Criadera-Solera-Systems reift.

Sensorik

Vielschichtiges Aroma von getrockneten Früchten. Zart, sämig und süß im Mund. Mächtig mit einer perfekten Zucker-Säure Basis.

Passt gut zu

Blauschimmelkäse, süßen Schlemmereien, Gebäck oder Eiscreme

Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

20 Jahre

Tipp

Der Pedro Ximénez besitzt eine Ausnahmestellung unter den Sherry. Er entsteht aus sonnengetrockneten Trauben und reift jahrzehntelang in Holzfässern. Tiefe Fruchtsüße, viskos und äußerst üppig, wirkt er jedoch aufgrund seiner Säurestruktur nicht klebrig und passt ausgezeichnet zu Blauschimmelkäse oder Schokoladendessert.