



Pedro Ximenez 1827

Smak: Intensivt söt smak med stor oljig textur, inslag av torkade frukter, fikon, dadlar och russin, samt nötter, soja, lakrits och mörk choklad. Mycket lång eftersmak.

Doft: Stor, nyanserad med karaktär av torkad frukt, fikon, dadlar och russin, nötter, lakrits, kakao och soja.



Land	Dessertvin
Område	Jerez
Produkttyp	Sherry
Alkohol	17 %
Sockerhalt	425 g
Volym	750 ml
År	NV
Druva	100% Pedro Ximenez
Producent	Osborne
Pris	280,00 kr
Artnr	7649401
Tillverkning	Druvorna torkas i solen efter skörd, så att vattnet avdunstar och socker och smak koncentreras i druvorna. Druvorna pressas sedan skonsamt och musten får sedan jäsa vid en kontrollerad temperatur av 24°C. När vinet nått en alkoholhalt på ungefär 12% tillsätts vinsprit så att jäsningsen avstannar och alkoholhalten går då upp till 17%. Vinet lagras sedan under 6 år i 500L amerikanska ekfat i ett Solera system.

