Ximénez Spínola Pedro Ximénez Solera 1918 15%0.75l

» TIPy na dárky » Raritní lahve



XIMÉNEZ-SPÍNOLA
PEDRO XIMENEZ

Kód produktu	SP011450

Pedro Ximénez Muy Viejo je přírodní sladké víno z Andalusie, výsledkem hroznů sušených na slunci a zrajících více než 25 let v sudech Solera. Jantarová barva, komplexní buket fíků a rozinek. Na patře bohaté a sametové, s kandovaním ovocem a sladkým kořením.

Vůně: Intenzita sušených hroznů je podmanivá a jasně převažuje nad ostatními aromaty. Aromatickou paletu jemně doplňují tóny pražené kávy a hořké čokolády, které jsou typické pro dlouhé zrání.
Chuť: Na patře se toto víno projevuje velkou vytříbeností. Dominují chutě sušených hroznů a fíků, které dokonale splývají s dřevitými a toastovými tóny a vytvářejí dlouhý, nezapomenutelný závěr.
Celkový dojem: Dlouhý a lahodný.

Ideální k sýrům a dezertům, podávejte při 12-14°C.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno na cestě 1,00 ks

Ximénez Spínola Pedro Ximénez Solera 1918 15%0.75l

Popis

Jedna z nejmenších bodegas v Jerezu, která se zaměřuje na odrůdu Pedro Ximénez. Vinařství založil v roce 1729 Phelipe Antonio Zarzana Spínola. V současnosti bodegu vede José Antonio Zarzana. Hospodáří na 16 ha vinic v organickém režimu. Pěstují jen odrůdu PX, která se pomalu vytrácí z oblasti. Filozofií je nabízet klientům mimořádně kvalitní vína, která se vymezují kritériím apelaci. Unikátním je suché PX – Fermentación Lenta. Není mnoho vinařství, která by svůj úspěch postavila na jediné odrůdě révy – a to ještě takové, která byla po dlouhou dobu téměř zcela mimo zájem veřejnosti. Přesně to však od roku 1729 činí vinařství Bodegas Ximénez-Spínola. Pracují výhradně s odrůdou Pedro Ximénez a vytvářejí řadu fascinujících suchých i dezertních vín a sherry, do nichž promítají celých 300 let svých zkušeností. Vinice se nacházejí v oblasti, která je pro pěstování odrůdy Pedro Ximénez ideální – mezi městy Jerez, Sanlúcar de Barrameda a El Puerto de Santa María. Území tvoří křídové půdy v blízkosti ústí řeky Guadalquivir; tato oblast byla kdysi zaplavena lagunami a slanými bažinami, známými jako „jezero Ligustino“. Poté, co laguny a mokřady vyschly, staly se usazeniny a zkameněliny, které se zde hromadily po miliony let, dokonalým podkladem pro pěstování révy. Kombinace zadržování vláhy a dlouhých hodin slunečního svitu dala vzniknout jedné z nejlepších vinařských oblastí na světě. Vinařství produkuje širokou škálu tichých vín, brandy, sherry a vinných octů – to vše výhradně z odrůdy Pedro Ximénez.

Hlavní parametry

Značka	Ximenez Spinola
Druh	dezertní vína Sherry z oblasti Jeréz della Frontera
Detail	sladké Sherry z odrůdy Pedro Ximenéz
Barva	bílá
Odrůda	Pedro Ximenéz & PX
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Původ	Andalusie, Jeréz & Xeréz, Španělsko
Ročník	NON Vintage
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní , raritní kousek
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	15,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
EU & výrobce	Ximénez-Spinola - Jerez-Sanlucar desvio Km. 1 -5 Las Tablas - 11408 Jerez de la Frontera - Cádiz - España, Španělsko