

Marqués del Real Tesoro

'Eminencia' Pedro Ximenez - Jerez

Ein Süsswein, der aus der Rebsorte Pedro Ximenez (PX) hergestellt wird. Diese Trauben werden später geerntet als die Palomino-Trauben, um Zucker zu konzentrieren, und werden weiter der Sonne ausgesetzt (um fast zu Rosinen zu werden). Reichtum, Konzentration und Süsse durch die teilweise Gärung erreicht. Anschließend wird der Wein mindestens 10 Jahre lang in amerikanischen Eichenfässern im Solera- und Criado-System ausgebaut.

Farbe: Dunkles Mahagoni, sehr dicht, fast undurchsichtig.

Aroma: Rosinen, getrocknete Feigen und ein Hauch von geröstetem

Gaumen: Sehr reichhaltige, seidige Textur, mit getrockneten Früchten (Datteln, Pflaumen) und einem Hauch von erfrischender Säure im Abgang.

Zum Geniessen: Der ideale Dessertwein, köstlich zu schwarzer Schokolade, Karamellcreme oder über Vanilleeis gegossen. Geniessen Sie ihn bei Kellertemperatur oder leicht gekühlt.

ABV: 17%

Bottle: 75cl

