

Marques Del Real Tesoro Pedro Ximenez Eminencia

Wijnhuis	Grupo Estevez
Merk	Marques del Real Tesoro
Land	Spanje
Regio	Andalusië
Subregio	Jerez
Wijntype	Sherry
Kleur	Wit
Alcohol %	17
Serveertemperatuur	6-8 graden
Afsluiting	Kurk



Druivenras Pedro Ximénez

Korte Omschrijving Pedro Ximénez Eminencia is een verfijnde sherry gemaakt van zongerijpte druiven, gedroogd onder de zon voor een weelderig zoete, siropige wijn met rijke smaken van gedroogde vruchten, karamel en toffee.

Vinificatie Tijdens het productieproces van Pedro Ximenez sherry worden de druiven zorgvuldig gedroogd om het suikergehalte te verhogen voordat ze worden geperst. De wijn wordt vervolgens gerijpt in eiken vaten, waarbij het zoete karakter zich ontwikkelt en een complexiteit wordt toegevoegd.

Omschrijving Deze verfijnde wijn wordt geproduceerd van zongerijpte Pedro Ximénez-druiven, die laat in september worden geoogst om een hoog suikergehalte te bereiken. Wat deze wijn echt bijzonder maakt, is het productieproces. De druiven worden onder de zon gedroogd, een techniek genaamd "asoleo", waardoor het watergehalte afneemt en het suikergehalte stijgt. Hierdoor ontstaat een weelderig zoete en siropige sherry met rijke smaken van gedroogde vruchten, karamel en toffee. Pedro Ximénez, vaak afgekort als PX, staat bekend om zijn unieke karakter en wordt vooral gewaardeerd als een uitstekende dessertwijn. Deze wijn is vol en decadent, en biedt een waar genot voor liefhebbers van zoete smaken. Het kan ook een heerlijke tegenhanger zijn voor hartige gerechten. Pedro Ximénez Eminencia is een Andalusische schat die wijnliefhebbers over de hele wereld heeft betoverd.

Over De Producent Het wijnhuis Marqués del Real Tesoro heeft een sterke reputatie opgebouwd in de wereld van sherrywijnen en blijft de traditie van vakmanschap en kwaliteit voortzetten die kenmerkend is voor de regio Jerez de la Frontera. Het is een naam die geassocieerd wordt met uitmuntende Spaanse wijnen, en hun Pedro Ximénez Eminencia is daar een opvallend voorbeeld van.

Wijn En Spijs Gebak en desserts met karamel: Desserts met karamelsmaak, zoals crème brûlée, broodpudding of karameltoffee, passen goed bij deze sherry vanwege de overlappende karamelachtige tonen. Deze wijn wordt meestal gekoeld geserveerd, en hij kan goedsamengaan met diverse gerechten en desserts.