Pedro Ximenez Sherry

Produzent	Emilio Hidalgo
Land/Gebiet	Spanien/Jerez
Appellation	Jerez D.O.
Produkt	Sherry
Traubensorte(n)	Pedro Ximénez (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Solera
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	444.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	11 bis 13 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2035
Inhalt/Gebinde	50 cl / 6er Kt

Die in Jerez selten angebaute, vom Deutschen Peter Siemens eingeführte Weissweintraube Pedro Ximénes, ist die Basis des gleichnamigen Sherry. In Jerez und anderen Gebieten Spaniens (Málaga, Montilla-Moriles) wird daraus meistens ein recht üppiger, süsser Sherry mit bis 17 Volumenprozent Alkohol und einem stark an Rosinen erinnernden Aroma hergestellt. In Jerez dient er hauptsächlich zum Aufsüssen von ursprünglich trockenen Amontillados und Olorosos zu Mediums oder Creams. Im Anbaugebiet Montilla-Moriles werden aus dieser Traube jedoch auch (trockene) Finos und Amontillados hergestellt.

Der aus selektiertem Traubengut erzeugte edelsüsse Pedro Ximenez Sherry, dessen Farbe an dunkles Mahagoni erinnert, stellt die Krönung eines jeden Menüs dar. Der konzentrierte Geschmack nach Rosinen ist überwältigend und aromenreich, aber auch schon pur getrunken ist diese süsse Essenz ein faszinierendes Trinkerlebnis. Ein Pedro Ximenez Sherry kann – einmal geöffnet – zwei Monate kühl aufbewahrt werden.