

1905 Pedro Ximénez



Beschreibung

Art: Pedro Ximénez Wein mit der D. O. Montilla-Moriles.

Traubensorte und Herkunft: 100 % Traubensorte Pedro Ximénez, der Sonne ausgesetzt.

Ausbau: System der Criaderas und Soleras in alten Eichenfässern. Sein Alter geht zurück auf das Gründungsjahr der Bodega.

Degustation

Optischer Eindruck: zwischen Kaffee und pechschwarz mit wunderschönen Jod-Tönen im Verkostungsglas, die sein Alter bezeugen.

Aroma: komplexe Aromen, die an Rosinen, Datteln, Kaffee und Bitterschokolade erinnern.

Geschmack: süß, mild und cremig, mit leicht bitteren Tönen, die retronasal fein ausgefeilt sind.

Chemische Analyse

Restzucker (Glukose): 500 ± 30 g/l

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Säuregehalt (Weinsäure): 5,50 ± 1,00 g/l

Flüchtige Säure (Essigsäure): 1,00 ± 0,20 g/l

Gastronomie

Passt zu Nachspeisen, Leberpastete und Blauschimmelkäse. Ist auch perfekt für sich allein. Bei 14-18 °C servieren und immer im Weinglas.

99 Parker-Punkte

„Nicht weniger als spektakulär. Schwarz, lichtundurchlässig und dicht färbt er die Glaswand mit schokoladenfarbenen Tränen. In der Nase ist er komplex und voller Würze (Nelke, Muskatnuss), Tabak, balsamische Aromen (alte Möbel, Weihrauch, feuchtes Ebenholz) und ein Kern aus belgischer Bitterschokolade der besten Chocolatiers, die uns einfallen (ich denke an Pierre Marcolini!). Es gibt da etwas, das an die alte Tradition der Essighersteller aus Modena erinnert, an diesen langen Reifeprozess im Holz (es sind etwa 80/90 Jahre im Durchschnitt) und am Gaumen ist er dicht und am Ende gar nicht so süß, er hat sogar etwas Würziges (gespaltene Pfefferkörner) und eine geschmackvolle Komponente, die ihn vervollständigt: Er ist für sich allein schon ein Dessert. Er hat bei seinem kräftigen und konzentrierten Stil eine Ausgewogenheit, die der Schlüssel für seine großen Wert ist. Man käme nie auf die 525 Gramm Zucker, die er hat; die Säure ist ebenfalls konzentriert und erreicht 6,13 Gramm (gemessen in Weinsäure). Dieser Wein hält für immer, auch wenn man die Flasche öffnet.“

Robert Parker Wine Advocate

Andere Auszeichnungen

19,00/20 (maximale Punktzahl) Verkostung von Pedro Ximénez Elmundovino.com ("Er beeindruckt durch seine Konzentration und Eleganz und vor allem durch den außergewöhnlichen Abgang.") · Nr. 1 der 10 besten Pedro-Ximénez-Weine Foro Verema · Einer der Weine, der für das Buch „1001 Weine, die Sie probieren sollten, bevor das Leben vorbei ist“ von Neil Becket ausgewählt wurde · 98 Parker-Punkte bei der Verkostung 2013 für The Wine Advocate ("Das ist einer der besten PXs aus Andalusien und dadurch einer der hervorragendsten Süßweine der Welt.")

Pérez Barquero S.A. Avda. Andalucía, 27 14550 Montilla (Córdoba) España
Tel. (+34) 957 650 500 info@perezbarquero.com www.perezbarquero.com



CASA FUNDADA EN 1905

Pérez Barquero

BODEGA Y VINEDOS