

Don P.X.

Toro Albalá

Atemberaubend süß. Ölige Konsistenz. Physisches Weinerlebnis. Ein Konzentrat, das die Zunge beherrscht und die Sinne überwältigt in Aroma, Geschmack, Mundgefühl und Wahrnehmung.
Pedro Ximenez. Die süßeste weiße Rebsorte der Welt. Kaum bekannt und doch höchstes Niveau, Weltklasse. Dazu werden die Trauben hier, im unbekannten Hinterland des weltberühmten Sherry, sehr spät geerntet, auf riesigen Flächen in der Sonne getrocknet, bis sie fast Rosinen sind, dann auf uralten Pressen mühsam handwerklich abgepreßt, und dann kommt der extrem süße Most in noch ältere Sherry-Fässer, um dort über Jahrzehnte einer geschmacklichen Vollendung entgegenzureifen, die nur schwer in Worte zu fassen ist. Die lange Zeit der Reife im alten Faß führt zu einer Verdunstung, die den Wein enorm konzentriert, süß und dickflüssig macht, und ihm dabei doch rare Frische beläßt. Wunder der Natur, jenseits von Zeit und Raum.

Alkohol: 17 Vol %
Restzucker: 20
Ausbau: Trad. Holzfass
Besonderes: ?
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1

0,375l
SSY02003

K&U
www.weinhalle.de