

Pedro Ximenez »Cream«

Toro Albalá

Die Basis für diesen einzigartigen, charaktervollen Wein, stammt aus den "Don PX" (süß) und "Oloroso" (trocken) Soleras des Weinguts, ausschließlich aus der Pedro Ximénez Traube.
Nach der Cuveetierung, reift der Wein im oxidativen Prozess, über 10 Jahre hinweg . Die Farbe erinnert an dunkles Holz, durch den Flüssigkeitsverlust im oxidativen Reifeprozess, wirkt der Wein konzentriert und unheimlich dicht am Gaumen. Die für die Rebsorte charakteristische Aromatik von Honig, Karamell, Trockenpflaumen und einem Hauch Orangenschale, ist fein in die oxidativen, würzig-rauchigen Aromen des Oloroso integriert. Die prägnante Säurestruktur sorgt für frische und die nötige, sehr gelungene Balance aus Süße und Säure. Funktioniert ohne Essensbegleitung wunderbar mit einem Eiswürfel und einem Stück Orangenschale im Glas, als Begleitung zu pâté oder Leber, zu mittelreifem Käse, oder Käsekuchen mit gelben Früchten.

Alkohol: 17,5 Vol %
Restzucker: 20
Ausbau: Trad. Holzfass
Besonderes: Solera 10 Jahre
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja

0,5l
SSY00109

K&U
www.weinhalle.de