

SHERRY PEDRO XIMENEZ



Hidalgo, Emilio, Jerez D.O.

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

- Getrocknete Feige
- Getrocknete Aprikose
- Getrocknete Pflaume
- Honig
- Akazienblüte
- Haselnuss

LAGERN & SERVIEREN

- 12 bis 14°C
- Weißwein- oder Universalglas

STIL

WEINBAU

Rebsorten

Pedro Ximenez

WEINBEREITUNG

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Winespectator	92/100

