

### Pedro Ximénez V.O.S. Sherry

Pedro Ximénez heißt die Traube, die für die Herstellung des gleichnamigen Sherrys verwendet wird. Aufgrund ihrer Eigenschaften und ihrer besonderen Verarbeitung bei der Lese, erhalten wir einen sehr süßen, zähflüssigen und dunklen Sherry. Mit einem **Durchschnittsalter von 22 Jahren** ist der Pedro Ximénez (PX) unser jüngster Sherry, mit einer üppigen Süße, die aufgrund der Säurestruktur jedoch nicht klebrig wirkt. Das Besondere an der Herstellung eines PX ist, dass die Trauben vor Ihrer Verarbeitung zu Rosinen getrocknet werden. Hierbei leisten die heiße Sonne Andalusiens und der weiße Kalkboden ganze Arbeit. Und übrigens: Die Süße des PX besteht ausschließlich aus reinem Fruchtzucker!

- Optik:** Mit einer unverwechselbaren Farbe, fast braun-schwarz und sehr üppig.
- Nase:** Köstliche Aromen nach Trockenfrüchten, Rosinen, Feigen und Pflaumen mit einem Hauch von Lakritze, Gewürz- und Röstnoten, sowie ein Touch getrockneter Tomaten.
- Geschmack:** Sehr intensiv und vollmundig. Sein Nachklang ist äußerst angenehm und verlangt definitiv nach mehr. Nuancen von dunkler Schokolade, Lakritze, Kaffee, Trockenfrüchten und Gewürzen.
- Speisen:** Passt ausgezeichnet zu allem mit dunkler Schokolade und zu Weihnachtsgebäck sowie cremigen Desserts. Überraschend und sensationell zu reifen Blauschimmelkäse wie Roquefort, Gorgonzola oder Tresviso und Ziegenkäse. Guter Begleiter zu Havanna-Zigarren.
- Temperatur:** Unsere Empfehlung leicht gekühlt mit 14 – 15°C oder kalt mit 8 – 10°C.
- Lagerung:** Ungeöffnet lässt sich dieser Sherry sehr lange lagern und kann sogar noch an Qualität zulegen. Einmal geöffnet, kann die Flasche bis zu 12 Monate aufbewahrt werden. Aufrecht und lichtgeschützt bei ca. 18°C lagern.

#### Produktdetails

- Traubensorte:** 100% Pedro Ximénez
- Flaschen / Jahr:** 4.000
- Alkohol:** 15 vol. %
- Reifung:** amerikanische Eichenfässer, ca. 22 Jahre im Solera Verfahren, rein oxidative Reifung.
- Säuregehalt:** 4,28 g Weinsäure / Liter & 0,73 g Essigsäure / Liter
- Restzucker:** 407,3 g / Liter (reiner Fruchtzucker)
- Trockenextrakt:** 453 g / Liter
- Klassifizierung:** V.O.S. – very old sherry

#### Hintergrundinfos

V.O.S. bedeutet „vinum optimum signatum“ oder vereinfacht „very old sherry“. Diese gesetzlich geschützte Klassifizierung des amtlichen Kontrollrates (Consejo Regulador) garantiert nicht nur ein nachgewiesenes Mindestalter von mehr als 20 Jahren, sondern auch den Ursprung und die hervorragende Qualität des Sherrys.

**Telefon** 08122 / 900432  
**Telefax** 08122 / 41872

[www.irisch-lifestyle.de](http://www.irisch-lifestyle.de)  
[contact@irisch-lifestyle.de](mailto:contact@irisch-lifestyle.de)



**Pedro Ximénez VOS  
ca. 22 Jahre  
4.000 Flaschen pro Jahr**



**Links, dunkel und zähflüssig  
Der aus der gleichnamigen  
Traube bestehende „PX“ im  
Vergleich zu anderen  
Sherrytypen**

