

Solera Pedro Ximenez

Montilla-Moriles D.O.

REBSORTE	Pedro Ximenez
LAND	Spanien
REGION	Montilla-Moriles
QUALITÄTSSTUFE	D.O.
FARBE	Dunkles Bernstein, Kandis
GESCHMACK	Opulente Süsse, Feige, Karamell, Kaffee
RETSÜSSE	~
SÄURE	~
ALKOHOL	15,0 %
TEMPERATUR	17-19 °C
LAGERDAUER	Jahrzehnte
CHARAKTER	Ein Elixier, vollmundig, Finessenreich
PASST ZU	Blauschimmelkäse, köstlicher Dessertwein zu Nüssen, Schokolade
INHALT	75 cl
NUMMER	90541



DAS SAGT UNSER SOMMELIER

"Die Rebsorte soll durch einen Soldaten Karls des V. nach Spanien gekommen sein der Peter Siemens hiess. Diese Rebsorte erlangt extrem hohe Oechslewerte. Die Trauben werden angetrocknet, dann gekeltert und vergoren. Der Ausbau erfolgt im traditionellen Solera-Verfahren, einer Fasanlage bei der immer neuer Wein aufgefüllt wird und sich mit dem Rest vermählt. Daher gibt es beim Pedro Ximenez Solera auch keinen Jahrgang.

Eigentlich ist es ein Sherry, aber er darf eben nicht so genannt werden, da er nicht aus der D.O. Jerez stammt, sondern aus der Nachbarschaft, der D.O. Montilla-Moriles. Die Region liegt ebenfalls in Andalusien, etwas süd-südöstlich von Córdoba. Die PX (ampelographisches Kürzel für die Rebe Pedro Ximenez) hat ihre besten Lagen in der Zona Calidad Superior auf extrem humusarmen Mergelkalkböden, den sogenannten Albarizzas. Spitzenlagen befinden sich in der Sierra de Moriles und in den Altos de Moriles, wo dieser Solera seinen Ursprung hat. Er wird extra für Jakob Gerhardt Ansprüche erzeugt und abgefüllt.

Farbe: glänzendes Schwarzbraun, wie glattes Ebenholz, fast ölige Konsistenz im Glas;

Duft: im Bouquet verschmelzen Aromen von getrockneten Früchten (Rosinen, Feigen, Datteln) mit subtilen Noten von Eichenholz, Tannenhonig und Kaffee.

Geschmack: am Gaumen opulent mit delikater Aromatik von Datteln, Feigen, Kandis, Malz und Lakritz, enorm langer Ausklang mit grossartiger Dichte, Röstaromen, Kaffee und Karamell. Ein unglaublicher Genuss."