MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Garvey" Sherry Pedro Ximénez

Name:	"Garvey" Sherry Pedro Ximénez
Artikel Nr.:	10075
Hersteller:	Garvey
Herkunft:	Spanien
Region:	Jerez de la Frontera
Rebsorte:	100% Pedro Ximénez
Farbe / Art:	Sherry
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	17,0%
Beschreibung:	Herrlich dunkel, angenehm süß im Geschmack. Komplexes, kräftiges und elegantes Aroma, dabei perfekt ausbalanciert.
Herstellung:	Die Weinberge liegen im Gebiet der Jerez Superior, einer Region mit den besten Böden für die Palomino Traube mit dem dominierenden, grellweißen Bodentyp Albariza. Die Trauben für den Pedro Ximénez werden in der Sonne getrocknet und anschließend nur teilweise vergoren. Der Sherry wird wie ein Oloroso einer oxidativen Reifung unterzogen, bei der sich keine schützende Hefeschicht (die Flor) auf dem Sherry bildet und er sich unter Sauerstoffkontakt entwickelt. Die Vinfizierung erfolgt nach dem Solera-Verfahren, durch das alle Sherrys reifen: Jüngere Jahrgänge werden laufend mit den älteren Jahrgängen in amerikanischen Eichenfässern (sogenannten Botas) verschnitten, bis der fertige Wein als Verschnitt verschiedener Jahrgänge seine ideale Reife erlangt. Frühestens nach 4 Jahren wird dieser Sherry dann auf Flaschen gefüllt.
Hersteller-information:	Bodegas Garvey wurden im Jahre 1780 von William Garvey, einem irischen Aristokraten aus dem County Waterford gegründet. Heute zählt der Besitz zu der Hacienda San Patricio, einer Gruppe von Weingütern mit rund 100 ha Weinbergen, die qualitativ hochwertige Weine und Brandy aus der Jerez Region (Sherry-Region) vermarkten. Die Philosophie besteht darin, moderne Technologien und bewährte Traditionen in der Wein- und Brandy-Herstellung zu kombinieren.
Servier-empfehlung:	Ein exzellenter Begleiter zu ausgewählten Patés, Quiches oder exotischen Gerichten. Serviertemperatur ca. 10º-12ºC.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 17,0% Restzucker: 370 g/l Säuregehalt: 4,2 g/l
Lagerfähigkeit:	5-10 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.