

Osborne Rare Sherry Pedro Ximenez (Est. 1911)

Osborne, Spanien



Kategorie:	Sherry
Alkohol:	16 vol. %
Farbe:	sehr tiefe, fast undurchsichtige Mahagonifarbe
Trinktemperatur:	12 °C
Beurteilung:	süß, sehr cremig und stark gewürzt
Empfehlung:	Ein idealer Wein zum Aperitif oder nach dem Essen, pur oder zum Dessert.
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel - Nr.:	33 50 25

Herstellung

Nachdem die Trauben in der Sonne getrocknet werden, werden sie sanft gepresst und der Most angereichert. Anschließend Reifung über 30 Jahre im traditionellen Soleras- und Criaderas-System in Fässern aus amerikanischer Eiche. Der Reifungsprozess wird begünstigt durch das besondere Mikroklima von El Puerto de Santa María, wo das ganze Jahr über gemäßigte Temperaturen und eine hohe Luftfeuchtigkeit herrschen. Im Laufe der Zeit wird der Wein durch die Verdunstung konzentrierter und komplexer. Mit mehr als 45 % Restzucker.

Geschmack

Ein ungemein süßer Wein, sehr geschmeidig und würzig, schmackhaft und elegant mit Noten von Rosinen, Äpfeln und Karamell. Dies ist ein wirklich exquisiter Wein.

Destillerie

Der Ruf der bereits 1772 gegründeten Weinkellerei Osborne geht auf ihre berühmten Sherrys zurück und der stolze schwarze Stier gilt in aller Welt als zuverlässiges Zeichen für Qualität. Von leicht über trocken und fruchtig bis vollsüß produziert Osborne für jeden Geschmack den richtigen Sherry. Die aromatischen Osborne Sherrys die in Andalusien, dem südlichsten Winkel Spaniens, ihre Herkunft haben, begeistern durch ihre Vielzahl an Geschmacks- und Genussmöglichkeiten. Je nach Sherrysorte sind sie zum Essen, oder auch zum Dessert, ein perfekter Begleiter.



OSBORNE
DESDE 1772

