



Pandorga Pedro Ximénez 2021

In der Nase intensive Aromen von Quittengelée, Waldhonig, Datteln, Dörripflaumen und getrockneter Birne. Am Gaumen sehr süss und ölig. Die Intensität der Aromen ist gewaltig und der Abgang hallt lange nach.

Produzent	Ramiro Ibañez
Land	Spanien
Region	Jerez/Sherry DO
Subregion	Vino de la Tierra de Cádiz
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	38 cl
Alkohol	9.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2071
Traubensorten	Pedro Ximénez
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	318221
Passt zu	Desserts, Käse



Vinifikation

Der Pandorga Pedro Ximénez wird aus an der Sonne getrockneten Trauben hergestellt. Da das Wasser in den Trauben verdunstet, steigt die Konzentration an Zucker. Die Trauben wurden mit einem potentiellen Alkoholgehalt von 10.5 Vol. gelesen und hatten nach dem Trocknen einen potentiellen Alkoholgehalt von 28 Vol. Die Ausbeute ist dementsprechend klein und so wurden aus 6 Tonnen Trauben lediglich 450 Liter Most gepresst. Bei diesem hohen Zuckergehalt müssen die Hefen extrem schwer arbeiten und die Fermentation erfolgte über 42 Tage, bis sie bei einem Alkoholgehalt von 9.5% Vol. und einem Restzuckergehalt von 310 g/l natürlich stoppte.

Geschichte

COTA 45 ist eines der heissesten neuen Projekte in Spanien. Unter der Linie Pandorga erzeugt Ramiro Ibañez Süssweine, welche zu den spannendsten in ganz Spanien gehören.

