



Pandorga Pedro Ximénez 2022

CHF 45.00 | 10 cl = CHF 12.00

Le nez révèle des arômes intenses de gelée de coing, de miel de forêt, de dattes, de pruneaux et de poire séchée. La bouche est très douce et huileuse. L'intensité des arômes est énorme et la finale résonne longtemps.

Producteur	Ramiro Ibañez
Type d'article	Vin doux
Pays	Espagne
Région	Jerez/Sherry
Sous-région	Vino de la Tierra de Cádiz
Millésime	2022
Format	38 cl
Alcool	11.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2072
Cépages	Pedro Ximénez
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	318232
Accord mets et vins	Desserts, Fromage



Vinification

Le Pandorga Pedro Ximénez est produit à partir de raisins séchés au soleil. Comme l'eau contenue dans les raisins s'évapore, la concentration en sucre augmente. Avec une telle teneur en sucre, les levures doivent travailler extrêmement dur et la fermentation s'est déroulée pendant 42 jours, jusqu'à ce qu'elle s'arrête naturellement à un taux d'alcool de 9,5% vol. et une teneur en sucre résiduel de 310 g/l.

Histoire

COTA 45 est l'un des nouveaux projets les plus chauds d'Espagne. Sous la ligne Pandorga, Ramiro Ibañez produit des vins doux qui comptent parmi les plus passionnants de toute l'Espagne.

