



Medium Prune semi seco

Expertise

Rebsorten:	90% Palomino Fino / 10% Pedro Ximenez
Anbaugebiet:	Jerez
Alkohol in % Vol.:	17,00
Restzucker in g/l:	48,0
Geschmacksrichtung:	semi seco

Charakter

Dunkler Bernstein. Sanfte Spitzen, die dem Amontillado zu eigen sind, mit leichten Noten von Rosinen. Seidig am Gaumen, weich, voll und leicht süß.

Passt gut zu

edlen Pasteten oder feinen Quiches

Beschreibung

Die Suite Valdivia stellt einen Fächer von verschiedenen Stilen von Weinen aus Jerez dar mit authentischem Charakter, großer Intensität im Aroma und sehr klarer Typologie. Ihre Einstufung befindet sich auf der gehobenen Qualitätsstufe, und ihre Reifezeit liegt größtenteils weit über dem Durchschnitt.

Das Besondere am Prune ist der Pedro Ximenez, der unserem Amontillado zugefügt wird; so kommt seine Weichheit und sein vollmundiger Charakter zur Geltung.

Die Basis, auf die sich dieser Likörwein stützt, ist die Solera vom Valdivia Amontillado, angereichert mit Valdivia Pedro Ximenez in einem Verhältnis von 9 zu 1.

Produktionsverfahren

Dieser Sherry-Typ entsteht aus der Vermählung von Amontillados mit Pedro Ximenez.