



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Lustau San Emilio Pedro Ximénez

Sherry | Andalucia, Spania | VP-nr.: 5920502 | SAP-nr.: 9032181 | EPD-nr.: 2997195 | Pris: 249,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Spania	Druetype	100 % pedro ximénez
Distrikt	Andalucia	Alkohol	17 %
Underdistrikt	Jerez-Xérès-Sherry	Sukker	400 g/l
Passer til	Ost, Dessert, kake, frukt	Syre	5.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Bruksområde

Serveres lettere avkjølt, mellom 10-12°C i et hvitvinsglass til frukt, søte desserter, sjokolade, kaker og bakverk, og gull verdt som topping over vaniljeisen. Denne perfekte følgesvennen til kraftige, blå oster er også midt i blinken som digestiv etter hyggelige kaffeslabberas og store middager.

Karakteristikk

Sort som ibenholt på farge, med refleksjoner av jod. Den komplekse sammensetningen av dufter minner om karamelliserte fiken, tørkede plommer, sjokolade og eksotiske krydder. Enormt søt, fløyelsaktig og myk på ganen. Den har kremaktig og rik konsistens, og er godt balansert, med en veldig lang finish.

Vinifikasjon

Etter innhøstingen legges druene ut og tørkes i solen i 2-3 uker til de nærmest er for rosiner å regne. Gjæringen stopper naturlig ved 4-6 prosent alkohol, og deretter forsterkes vinen til 15-16 prosent og gjennomgår en oksidativ lagring i et solerasystem. Vinen som tappes er i gjennomsnitt 12 år gammel.