Osborne „ Pedro Ximenez 1827 ” Sherry de Jerez DO Very sweet 17% vol. 0.70 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry



EAN	8410337014038
Kód produktu	SHER0115

Bílé dezertní fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Pedro Ximenez vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Jerez - sladké

Pedro Ximénez, známý také jako „PX“, je nejoblíbenějším sladkým reprezentantem sherry. Díky bohaté a sladké chuti zakončené příjemnou kyselinkou, vůní sušeného ovoce, karamelu a koření podpořené andaluským sluncem a tradičními vinařskými technikami, představuje skutečně jedinečný zážitek.

Obsah cukru: >210 g/l.

Vůně: Sušené ovoce – především rozinky, datle a fíky, med a ovocný kompot zvýrazněný pečenými tóny kávy a čokolády. Chuť: Sametová a krémová, s kyselinkou vyvažující extrémní sladkost a hřejivost alkoholu. Dlouhý, lahodný závěr. Doporučujeme párovat se sýry s modrou plísní, krémové dezerty, zmrzlina, hořká čokoláda, panna cotta.

Přidejte do své sbírky lahev Pedro Ximénez a nechte se zavést na cestu plnou chuťových objevů jižního Španělska.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Osborne „ Pedro Ximenez 1827 ” Sherry de Jerez DO Very sweet 17% vol. 0.70 l

Popis

Sherry PX se vyrábí výhradně z hroznů odrůdy Pedro Ximénez, které se po sklizni suší na slunci tak dlouho, až z nich zbydou v podstatě jen rozinky. Toto víno prochází oxidačním typem zrání, což znamená, že zraje uvnitř sudu v kontaktu se vzduchem, a to dlouhých 12 let. Výsledné sherry je vazké a má tmavě mahagonovou barvu. Vůní připomíná fíky a rozinky, na patře je bohaté, jemné a sametové, vyznačuje se výraznou sladkostí a dlouhou dochutí. Podává se mírně vychlazené, optimálně na 10–12 °C. Hodí se k čokoládě, moučníkům a vanilkové zmrzlině, ale také k výrazným modrým sýrům. Ideální je jako digestiv. Firmu založil v roce 1772 v Cádizu anglický obchodník Thomas Osborne Mann. Jde o jeden z nejstarších rodinných podniků na světě, který funguje nepřetržitě přes 250 let.Hlavní sídlo a sklepy se nacházejí v městě El Puerto de Santa María, které je součástí tzv. „Sherry trojúhelníku“ v Andalusii. Jedním z nejvýznamnějších momentů historie značky byl rok 1956, kdy designér Manolo Prieto vytvořil siluetu černého býka pro reklamní kampaň na brandy Veterano. Od roku 1956 tedy používá značka ikonické logo černého býka (Toro de Osborne), které se stalo neoficiálním symbolem celého Španělska. Kromě tradičního sherry (fortifikovaného vína vyráběného systémem solera) se skupina proslavila výrobou brandy (např. značka Magno nebo Veterano) a později i nákupem dalších značek, jako je irská whisky Tullamore Dew. V roce 2022 oslavila firma 250. výročí svého vzniku a v současnosti ji řídí již osmá generace rodiny Osborne. Kromě proslulého sherry a brandy (např. značky Carlos I, Magno či Veterano) skupina diverzifikovala své portfolio o: • Další lihoviny: Gin (Nordés), vodku a anýzovku. • Potraviny: Prémiovou šunku Cinco Jotas a minerální vody. • Mezinárodní akvizice: Skupina vlastní například irskou whisky Tullamore Dew a investuje do značek v Brazílii.

Hlavní parametry

Značka	Osborne
Druh	dezertní vína Sherry z oblasti Jeréz della Frontera
Detail	sladké Sherry z odrůdy Pedro Ximenéz
Barva	bílá
Odrůda	Pedro Ximenéz & PX
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Původ	Andalusie, Španělsko
Oblast & obec	Jerez de la Frontera
Klasifikace původu	D.O. & Denominazión de Origien
Zrání	v dubových sudech
Výroba	tradiční zrání v dubových sudech systémem Jerez Criaderas y Soleras
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	17,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobce	Bodegas Osborne S.A.U. c/ Fernán Caballero, 7, 11500 - El Puerto de Santa Maria Cádiz, Španělsko