
PX Pedro fra huset Bodegas Cruz Conde

Lokalitet: Spanien

Årgang: 5 År

Flaske størrelse: 750 ml

Lidt om huset:

Hær kommandøren Rafael Cruz Conde, grundlagde kælderen i 1902, for at producere, alder og kommercialisere de bedste vine fra Montilla-Moriles området. Dette skulle både være generøse vine, hvide vine, Pedro Ximenez søde vine og brandies. Som følge af den intense vinaktivitet blev Cruz Conde en af de vigtigste vingårde i området, udstyret med en stor infrastruktur. Aktivitetsudviklingen muliggjorde opførelsen af en underjordisk kælder bestående af 6 hvælvede nav og andre kældre med en enestående arkitektur. Traditionen for Cruz Conde vine og produkter lever stadig videre i dag.

Fremstilling:

Denne søde PX er opnået fra Pedro Ximenez druer, som blev lavet til rosiner. I slutningen af sommeren spredes druerne på måtter for at koncentrere sukkerarter, aromaer og smag. Derefter presses de modne druer omhyggeligt for at opnå en rosini juice, som bliver til PX vinen efter flere år i egetræ.

Farve/Duft/Smag:

Denne Fantastiske søde vin, har en flot mørk gylden mahogni farve. Den har intense aromaer af rosiner og figener og den er yderst behagelig og karakteristisk på ganen.

Gastronomi/Servering:

Denne PX er et godt match med blandt andet blå oste og andre cremede fede oste. Den går fantastisk sammen med en bred vifte af desserter, så som vaniljeis, panna cotta, mørk chokolade og meget mere. Derudover er den perfekt som en dessert i sig selv.

