



Sherry - Pedro Ximénez - Oxford 1970

Bodegas Dios Baco

Sød og intens - sirup til voksne!

Pedro Ximenez er druen de bruger i Spanien, når der skal laves sød sherry. Druerne tørres i solen, for at koncentrere mosten. Det giver en tyktflydende og intens vin, med fuld smæk på sødmen og den karamelliserede smag. At hælde dette ud over en vaniljedessert, er den eneste form for topping en ægte vinelsker har brug for.

| | |
|----------------|---------------|
| Land | Spanien |
| Område | Andalucia |
| Alkoholprocent | 17% |
| Indhold | 75 cl. |
| Vintype | Sherry |
| Druer | Pedro Ximénez |

Wine Advocate
92 point
Wine Enthusiast
92 point
Winemag
92 point
Cellartracker
91 point
BT
★★★★