

DRINKS.

Don Zoilo Williams & Humbert Collection Pedro Ximenez Sherry 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800088
Alkoholgehalt	18%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Andalusien
Abfüller	Bodegas Williams & Humbert, C tra. Nacional IV, Km 641, 11408, Jerez de la Frontera, Cádiz, Espagne
Marke	Bodegas Williams & Humbert
Typ	Sherry
Anwendung	pur oder auf Eis zum Dessert
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen von Rosinen und Feigen. Am Gaumen sehr süß mit angenehmer Säurestruktur. Sehr langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	100 % Pedro Ximenez
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Geschichte der Bodegas William & Humbert geht auf ihre Ursprünge im Jahr 1877 zurück. Damals

taten sich Alexander Williams und Arthur Humbert für eine Winzerei zusammen, wobei Alexander ein Experte in Sachen Sherry war und Arthur hingegen mehr im Bereich internationalen Handels. Seit Bestehen wird stets ein Teil der hochwertigen Sherrys und Brandys als Basis für ihre Kreationen in Holzfässern gelagert. In das Unternehmen stieß später die Medina-Familie hinzu. Seit den 1960er Jahren haben vier von ihnen selbst bei verschiedenen Sherry-Brennereien gearbeitet, bis sie den Zeitpunkt als gekommen ansehen, ihren eigenen Sherry herzustellen. Sie konzentrierten sich relativ schnell auf den internationalen Markt und weiteten sich durch Übernahme anderer Marken allmählich weiter aus. William & Humbert war eine dieser Übernahmen und seit je her haben sie den Firmennamen zu ihrem Eigen gemacht.

Vor der weiteren Verarbeitung zum Sherry werden die Trauben der Rebsorte Pedro Ximénez 15 Tage an der Sonne getrocknet, damit sich ein intensives süßes Aroma entfalten kann. Mindestens fünfzehn Jahre reift dann dieser Pedro Ximénez im Solera-System. Sehr süß, körperreich und vollmundig. Noten von Rosinen und Feigen machen Don Zoilo Pedro Ximénez zu einem exzellenten Dessertwein und einem Genuss am späten Nachmittag.