Bodegas Rey Fernando de Castilla Hechizo Pedro Ximenez

Sherry - 0,5L





KWESTIE VAN SMAAK

Mahonie-kleurig. Aroma's van rozijnen in de neus. Jong, zacht, zoet en licht in de mond.

Klimaat:

Jerez kent een mediterraan klimaat met milde, natte winters en een droge en enorm hete zomer.

Ondergrond:

De grond zeer kalkrijk, waardoor de oppervlakte van de wijngaarden steeds een besneeuwd uiterlijk heeft: dit zijn de befaamde "albarizas".

Vinificatie:

De Pedro Ximénez druiven worden na de pluk gedurende enige dagen overdag op grasmatten in de zon te drogen gelegd. Hierdoor wordt het suikergehalte in de druif nog hoger. Daarna volgt de volledige (alcoholische) gisting in grote roestvrijstalen tanks, bij een gecontroleerde temperatuur van rond de 24 graden Celsius. Rijpen soms meer dan 30 jaar in het solera systeem.

BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA

"Bodegas Rey Fernando de Castilla is genoemd naar koning Fernando de Castilla die een groot deel van Andalusië veroverde in de dertiende eeuw. Hier ontdekte hij uitzonderlijke kwaliteiten gaande van de bodem tot het klimaat. Kortom, dé perfecte ingrediënten om wijnen van uitzonderlijke kwaliteit te produceren. Het verhaal begint bij de familie Andrada-Vanderwilde; al twee eeuwen lang zorgen ze voor de productie van druiven en het maken van wijn voor sherry. In 1972 ontwierp D. Andrada-Vanderwilde Fernando het merk "Fernando de Castilla" met als doel de beste brandy in Spanje te produceren. Later zorgden D. Fernando ook voor een unieke Pedro Ximenez Sherry Vinegar, dat door velen wordt beschouwd als de beste in Spanje! "

Het Wijnhuis Asse
Huinegem 44B - 1730 Asse
bartverdoodt12@gmail.com