



PEDRO XIMENEZ SOLERA FUNDACION 1830

Druivensoorten: Pedro Ximenez
Herkomst: Montilla, Andalusië, Spanje

Bodegas Navarro

Het wijnhuis Bodegas Navarro is in 1830 opgericht door José Antonio Navarro. De toenmalige eigenaar specialiseerde zich in het maken van wijnen volgens de specificaties van de regio (DO Montilla-Morilles). Oude geschriften melden dat deze wijnen al 800 VC gedronken werden. Dit wijnhuis specialiseert zich al decennia in het maken van de houtgerijpte dessertwijn PX Eeuwenlange tradities worden hier in ere gehouden.

De bodem van Montilla is arm, waardoor de wijnstokken uitstekend gedijen. De bovengrond bevat kalksteen en leisteen. De ondergrond bestaat uit zachte mergel waardoor veel vocht vastgehouden kan worden. De vochtigheid van deze ondergrond is circa 30%: de ideale onderbodem voor de wortels van deze wijnstokken die tot circa 4 meter diep wortelen.

Karakter: Uiterst delicate dessertwijn is een verbluffende zoete houtgerijpte verrassing. Smaak van pruimen, krenten en chocolade. Een verrijking van menig dessert.

Gastronomie: Deze P.X. komt u tegen in de beste restaurants. Het is een uitstekende begeleider van zoete en hartige nagerechten. De P.X. vormt een uitstekende combinatie met nagerechten waarin chocolade, vanille, frambozen of aardbeien is verwerkt. Daarnaast combineert deze dessertwijn uitstekend met oude kazen en blauwschimmelkazen.

Vinificatie: Solera komt van het Spaanse woord suela wat grond of vloer betekent. De onderste laag vaten heet de solera. Uit deze laag wordt gebotteld. De vaten worden dan tot maximaal een derde geleegd. De bijvulling geschiedt uit het bovenliggende vat. Het bovenliggende vat wordt weer bijgevuld vanuit het daarboven liggende vat, et cetera. Eens per jaar wordt de Pedro Ximenez uit de solera getapt. Elke laag die daarboven licht staat dus voor tenminste 1 jaar houtrijping. Als je van 10 lagen uitgaat, is de jongst gebruikte volledige oogst dus 10 jaren oud. Omdat de P. X. uit verschillende jaargangen bestaat kun je geen jaartal aan de wijn koppelen. Omdat de solera tot een derde geleegd wordt blijft er dus altijd iets van de oudste sherry, dus de eerst gebruikte oogst, in de solera achter. Door toepassing van het solerasysteem wordt een constante hoge kwaliteit gewaarborgd. Overige feiten:

- Serveren op 18°C
- Alcoholpercentage 15%



Clavis Wijnimport - Diessenseweg 35 Hilvarenbeek - 06 25 46 04 13 - 013 542 16 23

www.claviswijnimport.nl - info@claviswijnimport.nl

Import van zuivere wijnen