



SAUCI S' PEDRO XIMÉNEZ SOLERA '89



wijn
sherry

jaar
-

druivensoort
Pedro Ximénez

alcoholpercentage
15 %

D.O.
Condado de Huelva

kleur
diep amber

WIJNHUIS

Bodegas Sauci is één van de oudste wijnhuizen in Condado de Huelva. De Condado de Huelva regio ligt in het zuidoosten van de provincie Huelva aan de Atlantische kust tussen de rivier Guadiamar en de rivier Río del Tinto. Van origine is de familie Sauci Frans. In de laat 18^e eeuw settelde een Franse familie, genaamd Saussi, zich in de regio. Zij zette alles op alles om de wijnproductie helemaal op orde te krijgen. Sindsdien is het van generatie op generatie doorgegeven binnen de familie Saussi. In 1925 werd uiteindelijk de Bodegas Sauci officieel opgericht door Fernando Sauci. Op het moment staan zijn kleindochters aan het roer, één van de weinige Bodegas in Andalusië gerund door vrouwen.

VINIFICATIE

De vinificatie start met het extracten van sap van zongedroogde PX druiven. Het sap wordt hierna versterkt en rust een jaar. Hierna wordt het geplatst in speciale Solera's gemaakt van Amerikaans eikenhout voor licht oxidatieve rijping. Bij deze sherry is dit gebeurd in het jaar 1989 en wordt 20 jaar later op de markt gebracht.

PROFIEL

Je komt meteen de hoge concentratie van deze sherry tegen zowel in de neus als in de smaak. Tonen van rozijnen, vijgen en honing met een hint van bittere cacao, tabak en zoete koffie maken dit een sherry met een zeer complexe en diepe afdrank.

CULINAIR

Heerlijk bij kaas, karamel, gedroogd fruit en chocolade.