

Rey Fernando de Castilla Classic Pedro Ximénez

Alkuperä:	Espanja, DO Jerez
Rypälelaji:	Pedro Ximénez 100 %
Kypsyty:	8 vuotta solerassa
Jäännössokeri:	290 g / l

Bodegas Rey Fernando de Castilla nimestäkin huokuu historia. Kastilian alueen kuningas Fernando El Santolla (eli pyhällä Fernandolla) oli merkittävä rooli espanjalaisten maiden takaisinvalloituksessa maureilta 1200-luvulla (takaisinvalloitus eli reconquista kesti kaikkiaan yli 700 vuotta!). Boutique bodegana tunnettu tila on perustettu vuonna 1837 ja se sijaitsee Jerezin kaupungin sydämessä.

Tila oli perustamisestaan aina vuoteen 1999 asti Andrada-Vanderwilden perheen käsissä, ja tilalla on pitkät perinteet laadukkaiden tuotteiden valmistuksessa sherry -alueella. Laadunvarmistus alkaa viinitarhoilta ja jatkuu aina valmistusprosesseihin, joissa laadusta ei tingitä. Vuonna 1999 norjalainen Jan Pettersen osti bodegan. Hänellä on pitkä kokemus sherryjen parissa työskentelystä Osbornella ja luonnollisesti hänen intohimonsa ovat sherryt. Erona moniin muihin Pettersenin tavoitteena on tehdä huippulaadukkaita, sekoittamattomia, autenttisia sherryjä. Tavoitteiden saavuttamisesta kertoo menestyminen kansainvälisissä kilpailuissa, kuten Decanter World Wine Awards.

Sherrien lisäksi Bodegas Rey Fernando de Castilla valmistaa laadukkaita brandyja, ja se on yksi D.O. Brandy de Jerez -laatuluokan perustajista.

LUONNEHDINTA SHERRYSTÄ

Tämä pedro ximénez -sherry on ulkonäöltään tumman mahonginruskea. Tuoksussa voi aistia rusinaisten aromeiden lisäksi taateleita, viikunoita, kahvia, suklaata sekä hentoa lakritsia. Maun aromeista löytyy rusinoita, taateleita ja viikunaa sekä hentoa lääkemäisyttä. Makeutta raikastavat miellyttävät hapot. Jälkimaku on melko pitkä, rusinainen ja hennon kahvinen.

RUOKASUOSITUKSET

Rey Fernando de Castilla PX maistuu sellaisenaan digestiivinä, ja se on monipuolinen jälkiruokien kumppani. Erityisesti se maistuu erilaisten suklaajälkiruokien kanssa, joissa se päihittää jäännössokerillaan näiden makeuden. Myös pähkinäiset jälkiruoat ovat omiaan tämän PX:n aromimaailman kanssa. Vaniljajäätelölle myös kastikkeeksi!

