



Emilio Hidalgo Pedro Ximenez

Mens de fleste sherryer tager udgangspunkt i Palomino-druen, er denne sherry fremstillet af aromatiske håndhøstede, soltørrede pedro ximénez-druer. Dette er ikke en opvisning i skrøbelig, forfinet nippevin, men en dunkel magtdemonstration af en vin med enorm koncentration og kilometerlang eftersmag. Den ekstraktige druesaft anvendes oftest til at opjustere sødmen i sherry-typer, især i cream sherryer, men alene er denne mørke og viskøse pedro ximénez (eller blot p.x) en tyktflydende eliksir med voldsom fylde og power.

Druerne til denne søde vin høstes ved håndkraft, når sukkerindholdet er særdeles højt, hvorefter de rosinlignende druer får lov at tørre på bastmætter, så kun en tyktflydende most indgår i gæringen. Den færdige vin lagres herefter i en lang årrække på fade i kælderen.

Vinens restsukkerindhold (over 400 gr/liter!) kan få enhver bugspytkirtel til at skælve, men alligevel fremstår vinen harmonisk, idet syreindholdet afbalancerer helhedsindtrykket. Resultatet er en vin, som kan nydes let afkølet som afslutning på et godt måltid, til eller oven på på iscreme-baserede desserter - gerne med syltede svesker, figner el. lign., til Sacher Torte, til ekstralagret manchego eller slige typer eller som bastant modspil til juleknas.

Den umiskendelige hilsen fra "rosinerne" og indslag af figen, svesker og tørrede dadler er et gennemgående smagsindtryk, der krydres med kaffebønner, nødder og puddersukker.

Hidalgo P.X. er særdeles tyktflydende med en fylde, man skal tygge sig igennem og en eftersmag, der bliver hængende i flere minutter. Vinen vinder ikke ved lagring, men bliver heller ikke ringere – og kan holde sig i flere måneder efter åbningen.

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk