Pedro Ximenez, Micaela

Bodegas Baron, Jerez, Spanje



Druivensoort: Pedro Ximenez

Versterkt tot 15% en 4 jaar gerijpt op eikenhout.

Vinificatie: De geoogste druiven worden een dag of tien op stromatten te drogen gelegd in de zon en dan pas geperst.

Een zeer bijzondere, zoete, stroperige sherry, gemaakt van de Pedro Ximénez-druif. Men proeft o.a. rozijnen, vijgen, honing, muskaat dadels, en houttonen. Vol, krachtig en evenwichtig. Zeer zoet met een opvallende geur van rozijnen. Bijna stroopachtig van structuur. Zeer donker mahoniekleurig Barnsteen, Kandijsuikerbruin. Een fluwelen afdronk en een finale zonder einde

De veroudering van de Pedro Ximenez, Micaela is uitsluitend van oxidatieve aard en bevordert een toenemende aromatische concentratie en een toenemende complexiteit, zonder de frisheid en het typische fruitige karakter van de variëteit te verliezen.

Wijn- spijscombinatie: Blue Cheese (Cabrales, Gorgonzola, Stilton, Roquefort) Desserts and Ice Cream (Cheese Cake, Ice Cream en Vanilla Nougat en Chocolade Zwart) Panacotta, mascarpone ijs, koffie room en Mexicaanse Chili.

Barón behoort tot de oudste bodega's in wijngebied Jerez/Sherry (uit 1631!) en is te vinden in het oude hart van Sanlúcar de Barrameda. Uitmuntende wijnen uit verschillende solera's: de basiswijnen kennen een rijping van 3 tot 5 jaar en worden gebotteld als 'Mikaela'. Wijnen uit oudere solera's heten 'Xixarito' (bv de Manzanilla Pasada onder deze naam is tussen de 10 en 12 jaar oud). Als er uit de oudste en fraaiste bota's getapt wordt verschijnt op het label 'Soluqua': dit zijn kostbare schatten. Wat ze uit hun antieke solera's toveren is adembenemend, maar familie Rodríguez Carrasco investeert ook volop in de toekomst! Voorbeeld hiervan is de recente aankoop van wijngaardbezit 'Poedo', prachtige 'Albariza'-gronden uitlopend in de Atlantische Oceaan. Ook zeer het vermelden waard: de speelse en