

GONZALEZ BYASS

Noe Pedro Ximenez Vinum Optimum Rare Signatum

Spanien · Andalusien · Jerez



PRIS

399 kr

Jämförpris 1 064 kr/l

Volym	375 ml
Alkohol	15,5 % vol
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7654502

OM VINET

Noe Pedro Ximenez från Gonzalez Byass är ett rikt och komplext starkvin från Jerez i Andalusien. Vinet är tillverkat av 100% Pedro Ximenez-druvor som saltorkats i två till tre veckor för att koncentrera sötman och smaken. Doften bjuder på torkade fikon, dadlar, choklad och en aning ekfat. Smaken är fyllig och söt med toner av russin, karamell, valnötter och en lång, varm eftersmak. Serveras gärna till dessert som chokladkaka eller blåmögelost, eller som en elegant digestif. Vinet är veganvänligt och passar perfekt för sena kvällar eller som en lyxig gåva.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

321 kcal

alkohol 321 · socker 0 kcal

PER 15 CL

128 kcal

alkohol 128 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.



PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Gonzalez Byass

Gonzalez Byass grundades av Manuel María González Ángel 1835. 20 år senare beslöt han sig för att involvera sin agent i England i företaget, Robert Blake Byass och företaget fick sitt nuvarande namn.

www.gonzalezbyass.com

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Nigab



Noe Pedro Ximenez Vinum Optimum Rare Signatum

Spanien · Andalusien · Jerez

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans

Klarhet

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

Frukt Bär Citrus Krydda Ek / fat Blommor örter Mineral

Animalisk

Anteckningar

SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar

HELHET

Mitt betyg ○ ○ ○ ○ ○ Poäng _____ / 100
1 2 3 4 5

Köper igen? Ja Nej Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

