



## Pedro Ximénez "El Candado" Sherry, A.R. Valdespino, Jerez, Spanien

Da fønikerne for mere end 3.000 år siden vandrede ud over det meste af Europa, satte de ikke kun historiske indtryk til eftertiden. I det solbeskinnede Andalusien i det sydlige Spanien er der efterladt yderligere et minde, nemlig Sherry produktionen. Fønikerne prøvede at udnytte det solrige lands muligheder, og på de 23.000 hektar jord, som er kalkholdig og ideel til vindyrkning plantede de deres medbragte vinstokke – og en ny epoke er startet.

Valdespino-familien har været tilknyttet Sherry-industrien helt tilbage til 1430, men Valdespino blev først grundlagt i 1875. Man vidste derfor fra mange års erfaring, at de geografiske forhold til produktion af god Sherry var til stede. Dog mente de, at Sherryen med den rette produktion kunne gøres "lige det bedre" og ud fra dette grundlag, producerer Valdespino i dag Sherry af udsøgt kvalitet.

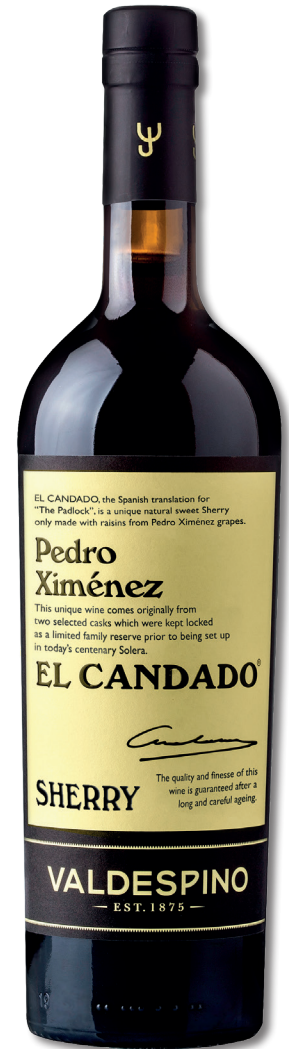
### Pedro Ximénez "El Candado" Sherry

---

Denne Sherry er udelukkende produceret på Pedro Ximénez-druer. Efter høsten bliver druerne tørret i solen et par uger. Vandet i druerne fordamper og de "omdannes" til rosiner med et højt sukkerindhold.

Pedro Ximénez "El Candado" har en mørk og intens mahogni farve. Den har en meget elegant duft præget af rosiner og figer. Det er en kompleks, fyldig og blød sherry, som besidder en lang eftersmag.

Sherryen kan anbefales til chokoladedessert, blåskimmelost og is.



### Årgang

---

NV.

### Distrikt

---

Jerez.

### Druerarter

---

Se venligst til venstre.

### Produktionsmetode

---

Solera og Criadera.

### Lagring

---

Lagres i mindst 12 år på egetræsfade.

*Johs. M. Klein Distribution A/S*

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • Postboks 839 • 2605 Brøndby  
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk