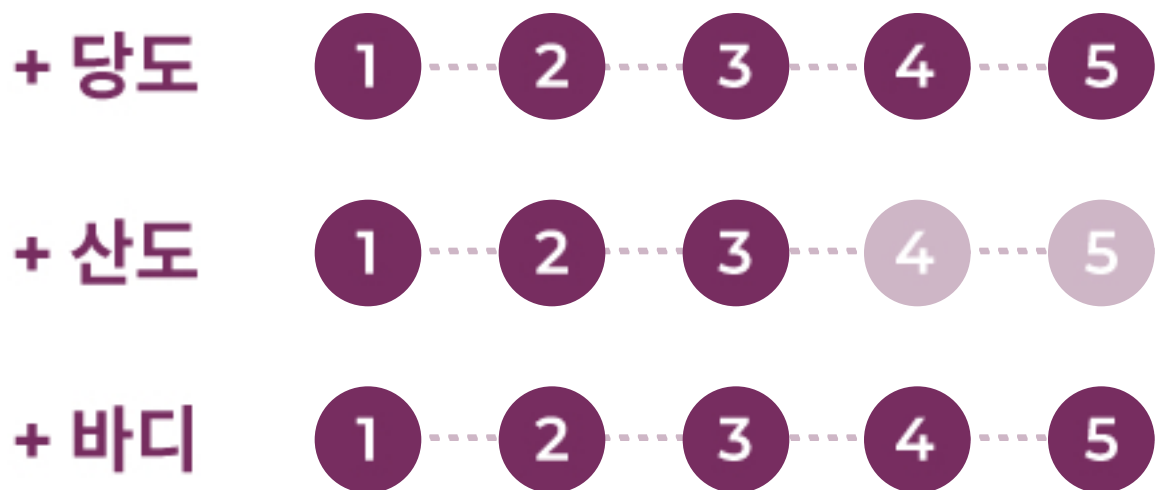




Pedro Ximenez San Emilio Solera Reserva

페드로 히메네즈 산 에밀리오 솔레라 레세르바

가장 달달한 세리는 루스토 PX



Point

- 팔로미노(Palomino) 60~70% / 페드로 히메네즈 40~30%
- 에밀리오 루스토 중 가장 스위트 한 와인 (500g/l의 높은 당도)
- 아이스크림 치즈케익 등 부족한 당도를 올려 줄 수 있는 와인

Type	포티파이드 와인
Country / Winery	스페인 > 헤레스 / 루스토
Grape Variety	페드로 히메네즈(Pedro Ximenez) 100%
Capacity	750ml
Food Matching	12~13°C 온도를 맞춰 화이트 와인 잔에 담아 강한 블루치즈나 단맛이 진한 디저트와 곁들인다. 바닐라 아이스크림을 찍우면 개성 있는 디저트가 된다.

Information

햇볕에 자연건조한 포도로 양조해 미국산 오크 캐스크에서 숙성했다. 진한 갈색을 띠고 있으며 잘 익은 무화과, 포도의 향이 풍부하다. 솔레라 시스템에서 12년 숙성해 달콤한 맛의 균형이 잘 잡혀 있으며 벨벳처럼 부드러운 감촉이 우아한 스타일이다. 알코올 도수 17%이며 주로 디저트 용으로 음용하는 세리 와인이다.

Awards

- 2014 International Wine Challenge 은메달
- 2013 International Wine Challenge 금메달

Tip

| 세리(Sherry)는 스페인의 대표적인 주정강화와인 (Fortified Wine)이자 헤레스(Jerez)의 영어식 이름이다. 원산지 명칭 보호에 포함되어 있어서 ‘세리’라는 이름을 라벨에 붙이려면 모두 헤레스 데 라 프론테라, 산루카 데 바라메다, 엘 푸에르토 데 산타마리아 지역에서 생산한 것이어야 한다. 발효 도중에 강화하는 포트 와인과는 달리 발효가 완료된 화이트 와인에 브랜디를 섞어 알코올을 높인다. 세리는 생산연도가 다른 와인 숙성통을 피라미드처럼 층층이 포개어 놓고 오래된 와인에 새로 만든 와인을 계속해서 섞어주는 독특한 양조법 솔레라 시스템(Solera System)으로 만든다. 해마다 다를 수 있는 맛과 품질 차이를 최소화하는 스페인의 전통적인 양조 방식이다.