Alvear Montilla-Moriles Oloroso Asunción 50cl.

Montilla-Moriles - Spanje

Het wijngebied Montilla-Moriles ligt ten noorden van de Zuid-Spaanse stad Malaga. De wijnstreek staat al eeuwen bekend om de uitzonderlijk goede kwaliteit van de pedro ximénez-druiven. Dit druivenras wordt gebruikt voor de productie van zowel droge als zoete montilla. Zelfs de Spaanse overheid erkent de bijzondere kwaliteit en staat toe dat de px die in Montilla geoogst wordt als de veel bekendere D.O. Jerez-Sherry verkocht wordt. De van nature halfzoete Oloroso wordt met druivenalcohol versterkt en rijpt ruim tien jaar in eikenhouten fusten van Amerikaanse origine.



Proefnotitie

Donkergekleurd met tonen van oud goud. Geuren van rozijnen en donker fruit. De smaak is zacht en lichtzoet, met een lange afdronk.

Drinken bij

Fraai bij noten, oude en blauwaderkazen, gestoofd wild en op zuur ingelegd vlees.

Houdbaarheid

Na aanbreken gemakkelijk enkele maanden houdbaar.

Druivenrassen

100% Pedro Ximénez

Onderscheidingen

n.v.t. Perswijn maart/april 2011 ****(*); 100% px, mooi zoetje, hazelnoten, gebrand, vol en rijk, frisheid, krachtig, weelderig, zuren

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl