Alvear Montilla-Moriles Cream

Montilla-Moriles - Spanje

De meeste wijn uit de Zuid-Spaanse wijnstreek Montilla-Moriles wordt verkocht aan de vele handelshuizen in het nabijgelegen sherrygebied. Volkomen legaal overigens, want de wijnwet in het sherrygebied staat toe dat de druiven of wijnen ook uit Montilla mogen komen. De reden waarom sherrybodega's in Montilla kopen is de goede kwaliteit van de pedro ximenezdruif die hier, dankzij de warmte, veel beter rijpt dan in Jerez. Een mooi voorbeeld hiervan is deze cream. Gemaakt van uitsluitend px-druiven en geassembleerd uit zeer zoete wijn en droge oloroso; een oude, gerijpte fino. De cream rijpt gedurende tien jaar in grote fusten van Amerikaans eikenhout, in het karakteristieke solerasysteem.



Proefnotitie

Helder bruinoranje van tint en krachtig geurend naar noten, krenten, karamel en gekonfijte vruchten. Volzoet van smaak, met een ronde en aromatische afdronk met gerijpte nuances.

Drinken bij

Past zowel bij paté als bij desserts met gekonfijte vruchten.

Houdbaarheid

Nu op dronk, eenmaal geopend lang houdbaar.

Druivenrassen

100% Pedro Ximénez

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

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