Alvear Montilla-Moriles Pedro Ximénez de Añada halve fles

Montilla-Moriles - Spanje

Het wijngebied Montilla-Moriles ligt ten noorden van de Zuid-Spaanse stad Malaga. Deze wijnstreek staat al eeuwen bekend om de pedro ximénezdruiven van uitzonderlijk hoge kwaliteit. 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 veel bekendere D.O. Jerez-Sherry verkocht wordt. Deze px añada is gemaakt van door de zon ingedroogde druiven. De concentratie van de druif neemt toe en hiervan wordt een zeer zoete dessertwijn gemaakt. Na de gisting volgt een rijping van ongeveer zes maanden in eikenhouten fusten.



Proefnotitie

Intens amberkleurig, met een aroma van rijp, geel fruit. De smaak is volzoet, maar elegant - met frisheid en fruitigheid. Volle, zachte en lange afdronk.

Drinken bij

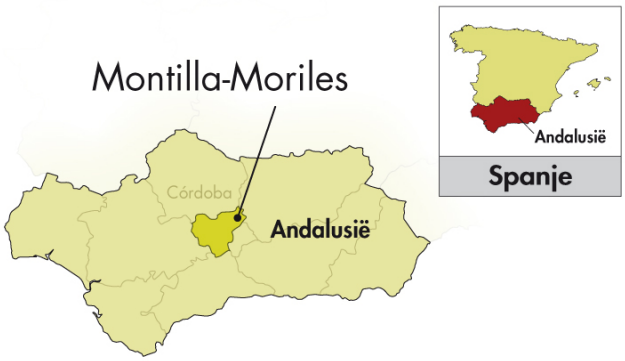
Lekker bij diverse nagerechten, gebak en gedroogd fruit, maar ook heerlijk bij blauwaderkazen.

Houdbaarheid

Na aanbreken enkele maanden houdbaar.

Druivenrassen

100% Pedro Ximénez



Van der Heijden Wijnen & Gedistilleerd
Kruisstraat 85
5612 CD Eindhoven
040-2437543
www.heijdenwijnimport.nl