Alvear Montilla-Moriles Pedro Ximénez

Montilla-Moriles - Spanje

Het wijngebied Montilla-Moriles ligt ten noorden van de Zuid-Spaanse stad Malaga. De 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 uit Montilla wordt verkocht als veel bekendere D.O. Jerez-Sherry. Deze px 1927 is gemaakt van door de zon ingedroogde, zeer zoete druiven waaraan druivenalcohol wordt toegevoegd. De wijn rijpt gedurende vijf jaar in een solera die in 1927 is gestart. In dit systeem wordt wijn van zeer verschillende oogstjaren met elkaar gemengd.



Proefnotitie

Natuurlijk zoete wijn met een donkere mahoniekleur. Het aroma bevat nuances van pruimen en chocolade. Vol, zoet en zeer intens, geconcentreerd fruit en een zeer lang aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Lekker bij diverse nagerechten en gedroogd fruit. Ook heerlijk bij blauwaderkazen en zelfs als topping over ijs.

Houdbaarheid

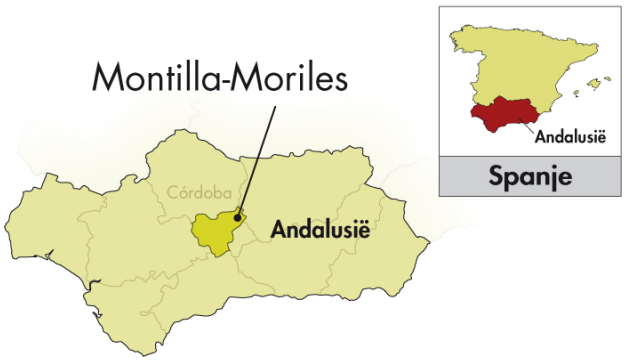
Na aanbreken enkele maanden houdbaar.

Druivenrassen

100% Pedro Ximénez

Onderscheidingen

1927	Por Favor - winter 2018: Zeer intense en diepe smaak



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