Alvear Montilla-Moriles Pedro Ximénez Solera halve fles

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 pedro ximénezdruiven. Deze druivensoort 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. De px 1927 is gemaakt van 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, zeer intens, geconcentreerd fruit en een zeer lang aanhoudende afdronk.

Drinken 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	Spaans Wijnconcours | Supplement Perswijn - oktober 2017: Eervolle vermelding Zoet
1927	Wine Enthusiast - december 2017: Nr. 5 in de Top 100 van beste wijnen 2017 | 96/100 punten
1927	The Wine Advocate - november 2015: 98/100 punten

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl