Alvear Montilla-Moriles Amontillado Carlos VII 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 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 veel bekendere D.O. Jerez-Sherry verkocht wordt. Deze 15 jaar oude amontillado (wat letterlijk 'in de stijl van Montilla' betekent) is gemaakt van uitsluitend pedro ximénez-druiven en rijpt in een solerasysteem van 25 jaar oud. In feite is een amontillado een oude gerijpte fino.



Proefnotitie

Licht kastanjeachtige kleur met geuren van gedroogde vijgen en noten. De smaak is milddroog en blijft lang nahangen.

Drinken bij

Op zichzelf of bij noten, oude kazen, gerookt vlees en vis. Ook heerlijk in heldere soepen en sauzen.

Houdbaarheid

Blijft na openen enkele maanden goed.

Druivenrassen

100% Pedro Ximénez

Onderscheidingen

n.v.t. Perswijn maart/april 2011 *****; Strak en droog, rokerig en open, mooie zuren en bitters, subtiel smaakvol, getypeerd, groots

Persoonlijke proefnotitie

Ruchtie's WIJNHANDEL Sinds 1934

Ruchtie's Wijnhandel
Brinkgreverweg 134
7413 AG Deventer
0570-624582
www.ruchtie.nl