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

Een licht kastanjebruine Amontillado sherry met verfijnde aroma's van gedroogde vijgen en geroosterde noten. De smaak is milddroog, complex en evenwichtig, met een lange, aangename afdronk.

Drinken bij

Heerlijk om op zichzelf te drinken of te combineren met noten, oude kazen, gerookt vlees en vis. Deze milddroge Amontillado sherry is daarnaast een geweldige toevoeging aan heldere soepen en sauzen, waar hij een verfijnde, nootachtige smaak aan gerechten geeft.

Houdbaarheid

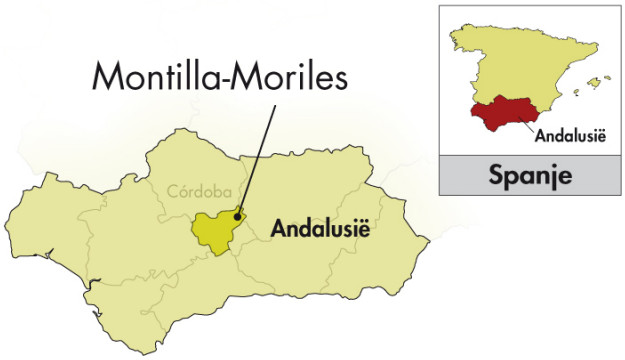
Blijft na openen enkele maanden goed.

Druivenrassen

100% Pedro Ximénez

Onderscheidingen

n.v.t.	Vinous | Joaquin Hidalgo - september 2024: 90/100 punten | Complex and lean
n.v.t.	Perswijn maart/april 2011 *****; Strak en droog, rokerig en open, mooie zuren en bitters, subtiel smaakvol, getypeerd, groots



wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl