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

Een natuurlijk zoete wijn met een diepe mahoniekleur en een verleidelijk aroma met tonen van pruimen en pure chocolade. De smaak is vol, intens zoet en geconcentreerd, met rijp gedroogd fruit en een lange, aanhoudende afdronk die fluweelzacht en rijk is.

Drinken bij

Heerlijk bij diverse nagerechten en gedroogd fruit, waarbij de rijke zoetheid en fluweelzachte textuur perfect samensmelten met karamel- en notentonen. Deze intense Pedro Ximénez is ook een uitstekende match bij blauwaderkazen, zoals Roquefort of Stilton, waar de combinatie van zoet en zout een heerlijk smaakcontrast geeft. Ook is hij fantastisch als topping over vanille-ijs, voor een ultieme traktatie.

Houdbaarheid

Na aanbreken enkele maanden houdbaar.

Druivenrassen

100% Pedro Ximénez

Onderscheidingen

1927	Vinous | Joaquin Hidalgo - september 2024: 95/100 punten | A unique sip from Montilla
1927	Guía Peñín | 94/100 | Powerful, expressive
19[illegible]	[illegible]m | 19/20 | Monumentaler Wein, aber [illegible]tzdem ausgewogen

wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

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

