Alvear Montilla-Moriles Fino CB

Montilla-Moriles - Spanje

Het wijngebied Montilla-Morilles ligt ten noorden van de Zuid-Spaanse stad Malaga. De wijnstreek staat al eeuwen bekend om de opbrengst van uitzonderlijk hoge kwaliteit pedro ximénez-druiven. Dit druivenras wordt gebruikt voor de productie van zowel droge als zoete Montilla. Deze droge Fino is het vlaggenschip van Alvear en gemaakt van de allerbeste px-druiven. Door de rijping in het vat onder flor, een deken van gistcellen, ontwikkelt de wijn specifieke aroma's van gist en amandelen. C.B. komt van Carlos Billanueva, de keldermeester die begin 19e eeuw de vaten met de beste wijnen voorzag van zijn initialen.



Proefnotitie

Een subtiele en verfijnde Fino sherry met een licht strogele kleur. De geur is fris, ziltig en licht floraal, met verfijnde aroma's van amandelen. De smaak is pittig en verfrissend, met een zachte en elegante afdronk waardoor deze perfect in balans is.

Drinken bij

Heerlijk als aperitief, vooral in combinatie met tapas, sushi, Hollandse Nieuwe, gebakken vis en salades. De droge en ziltige frisheid van deze Fino sherry vormt de perfecte balans met de verfijnde smaken van zeevruchten en lichte gerechten, terwijl zijn nootachtige tonen prachtig aansluiten bij tapas en hartige hapjes.

Houdbaarheid

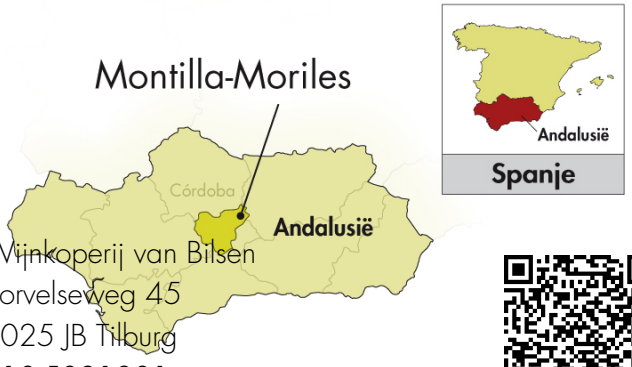
Vers tot ongeveer één jaar na aankoop. Na openen binnen enkele dagen drinken.

Druivenrassen

100% Pedro Ximénez

Onderscheidingen

n.v.t.	Vinum | 17.5/20 | Tolle Frische
n.v.t.	Decanter World Wine Awards: Zilveren medaille



wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

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