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

Een natuurlijk zoete wijn met een donkere mahoniekleur en verleidelijke aroma's van pruimen en chocolade. De smaak is vol, intens zoet en geconcentreerd, met rijke tonen van gedroogd fruit, karamel en cacao. De lange, aanhoudende afdronk zorgt voor een zachte en intense smaakervaring.

Drinken bij

Perfect bij diverse nagerechten en gedroogd fruit, waarbij de rijke, zachte zoetheid prachtig samengaat met de intense smaken van desserts. Deze Pedro Ximénez is daarnaast heerlijk bij blauwaderkazen, waar de combinatie van zoet en hartig een heerlijk smaakcontrast geeft. Ook is hij fantastisch als topping over vanille-ijs, voor een ultieme traktatie.

Houdbaarheid

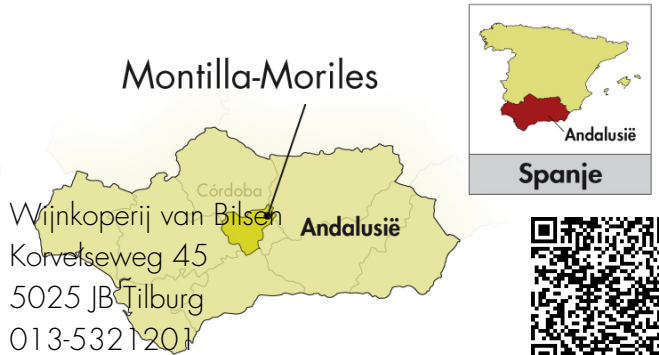
Na aanbreken, enkele maanden houdbaar.

Druivenrassen

100% Pedro Ximénez

Onderscheidingen

1927	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
[illegible]	[illegible] Vine Advocate - november 2015: [illegible]00 punten



wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

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