Alvear Montilla-Moriles Cream

Montilla-Moriles - Spanje

De meeste wijn uit de Zuid-Spaanse wijnstreek Montilla-Moriles wordt verkocht aan de vele handelshuizen in het nabijgelegen sherrygebied. Volkomen legaal overigens, want de wijnwet in het sherrygebied staat toe dat de druiven of wijnen ook uit Montilla mogen komen. De reden waarom sherrybodega's in Montilla kopen is de goede kwaliteit van de pedro ximenezdruif die hier, dankzij de warmte, veel beter rijpt dan in Jerez. Een mooi voorbeeld hiervan is deze cream. Gemaakt van uitsluitend px-druiven en geassembleerd uit zeer zoete wijn en droge oloroso; een oude, gerijpte fino. De cream rijpt gedurende tien jaar in grote fusten van Amerikaans eikenhout, in het karakteristieke solerasysteem.



Proefnotitie

Donker amberbruin van kleur. Aroma's van rozijnen, vijgen, karamel en noten. Volzoet en romig, met zachte zuren en een lange afdronk.

Drinken bij

Ideaal bij desserts met noten of chocolade, blauwe kazen, of simpelweg als meditatiewijn om rustig van te genieten. Dankzij zijn intensiteit ook een heerlijke afsluiter van een feestelijk diner.

Houdbaarheid

Nu op dronk, eenmaal geopend lang houdbaar.

Druivenrassen

100% Pedro Ximénez

Onderscheidingen

n.v.t.	Vinous | 90/100 | It's sweet and generous
n.v.t.	Vinous | Joaquin Hidalgo - september 2024: 91/100 punten | A sweet and savory sip with a nod to tradition

Persoonlijke proefnotitie

addicts au vin VINDICT

Vindict
Docklandsweg 5
1031KN Amsterdam
085-4862177
www.vindict.nl