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

Natuurlijk zoete wijn met een donkere mahoniekleur. Het aroma bevat nuances van pruimen en chocolade. Vol, zoet en zeer intens, geconcentreerd fruit en een zeer lang aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Lekker bij diverse nagerechten en gedroogd fruit. Ook heerlijk bij blauwaderkazen en zelfs als topping over ijs.

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
1927	Vinum | 19/20 | Monumentaler Wein, aber trotzdem ausgewogen

Persoonlijke proefnotitie

Bacchus Wijnhuis
Kleverparkweg 22
2023 CE Haarlem
023-5276898
www.bacchuswijnhuis.nl