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

Subtiele, delicate wijn met een licht strogele kleur. Frisse, ziltige en enigszins florale geur met aroma's van amandelen. De smaak is pittig en verfrissend met een zachte afdronk.

Drinken bij

Heerlijk als aperitief met tapas of bij sushi, Hollandse Nieuwe, gebakken vis en salades.

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

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl