



Toro Albala Centenario Amontillado

Deze Amontillado is kastanjebruin van kleur. De geur is ongelooflijk krachtig en geconcentreerd. De wijn is kurkdroog, met een kenmerkende zoute en bittere noot. De afdronk is extreem lang, kruidig en complex.

Artikelnummer:	09003050
Land:	Spanje
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	1922
Streek:	Andalusië
Appellatie:	D.O. Montilla-Moriles
Serveer Temperatuur:	12 - 13
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Pedro Ximenez
Smaak:	Vol
Producent:	Bodegas Toro Albalá
Flesafsluiting:	Kurk
Zoetheid:	Zoet

Don Antonio Sánchez is de oprichter van Bodegas Toro Albalá. Met zijn kennis van scheikunde en oenologie had hij een andere kijk op de genereuze Andalusische wijnwereld. Nadat hij in Bordeaux zijn wijnkennis verder verdiepte keerde hij terug naar zijn vaderland om daar de kwaliteit van de Pedro Ximénez te verbeteren en hiermee een ware revolutie te ontketenen.

Deze Amontillado is onderdeel van een zeer exclusieve driedelige serie van Bodegas Toro Albalá, speciaal uitgegeven ter ere van hun 100-jarig bestaan. Deze 100 jaar oude wijnen zijn in zeer beperkte oplage geproduceerd, en zijn een perfecte afspiegeling van het vakmanschap wat Toro Albalá nu al een eeuw laat zien. De hele productie is handmatig en op ambachtelijke wijze verzorgd. Elke fles is tevens voorzien van haar eigen nummer en een certificaat. Van de Amontillado zijn slechts 250 flessen geproduceerd.

Deze honderd jaar oude Amontillado is kastanjebruin van kleur. De geur is ongelooflijk krachtig en geconcentreerd. De wijn is kurkdroog, met een kenmerkende zoute en bittere noot. De afdronk is extreem lang, kruidig en complex.