



Poley Fino Pasado en rama 15 años

De kleur is oud goud met koper en groenachtige reflecties. Het aroma in de neus is intens en doordringend. De biologische verouderingsgeuren als amandel en gist komen samen met hazelnoot en geroosterde aroma's van oxidatieve veroudering. De smaak is in de aanzet droog en omhullend, mineraal en heeft zoute sensaties. Echt een prachtige en complexe wijn.

Artikelnummer:	09002800
Land:	Spanje
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	NV
Streek:	Andalusië
Appellatie:	D.O.P. Montilla-Moriles
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,5 L
Druif:	Pedro Ximenez
Smaak:	Vol
Producent:	Bodegas Toro Albalá
Flesafsluiting:	Kurk
Zoetheid:	Zoet

Deze wijn wordt verkregen na 15 jaar biologische veroudering in het systeem van criaderas en solera. In het laatste jaar begint de sluiting van de flor te verzwakken. Dan begint de oxidatieve veroudering, waardoor de wijn rijk wordt aan complexiteit en elegantie.

De kleur is oud goud met koper en groenachtige reflecties. Het aroma in de neus is intens en doordringend. De biologische verouderingsgeuren als amandel en gist komen samen met hazelnoot en geroosterde aroma's van oxidatieve veroudering. De smaak is in de aanzet droog en omhullend, mineraal en heeft zoute sensaties. Echt een prachtige en complexe wijn.

Perfect bij tapas, Iberische hammen en belegen kazen. Ook ideaal om te combineren met rijst- en vleesgerechten.