



Bodegas Toro Albalá Dos Claveles

De kleur is helder geel met groene reflecties. In de neus een intens aroma met vers fruit als appel, een hint van peer, abrikoos en banaan. De neus opent vervolgens met citrustonen en aroma's van witte bloemen. De smaak is droog met een ronde aanzet, maar wel licht en fris tegelijk en een verborgen ziltigheid dat geleidelijk kenbaar wordt.

Artikelnummer:	09002770
Land:	Spanje
Oogstjaar:	2021
Streek:	Andalusië
Appellatie:	D.O.P. Montilla-Moriles
Serveer Temperatuur:	6 - 8
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Pedro Ximenez
Smaak:	Kruidig, Complex, Aromatisch
Producent:	Bodegas Toro Albalá
Flesafsluiting:	Kurk
Alcoholpercentage:	12%

Een droge en verfrissende witte wijn gemaakt van vroeg geoogste Pedro Ximénez-druiven. De druiven worden eind juli geoogst om een frisse wijn met fruitige aroma's te verkrijgen met een mooie zuurgraad en een laag alcoholgehalte. Na te zijn opgeslagen in roestvrijstalen tanks gedurende 6 maanden wordt de wijn gebotteld. Het is een wijn die je verrast door zijn aromatische intensiteit en frisheid.

De kleur is helder geel met groene reflecties. In de neus een intens aroma met vers fruit als appel, een hint van peer, abrikoos en banaan. De neus opent vervolgens met citrustonen en aroma's van witte bloemen. De smaak is droog met een ronde aanzet, maar wel licht en fris tegelijk en een verborgen ziltigheid dat geleidelijk kenbaar wordt.

Het is een heerlijke wijn om te combineren met zeevruchten, vis, gebakken en geroosterd wit vlees, maar ook koude roomsoepen. Ook heerlijk bij pastagerecht of rijst dankzij het frisse gehemelte.