



Poley Pedro Ximénez Dulce

De kleur is amber met koperachtige tinten. De neus is gemiddeld intens met primaire aroma's van Pedro Ximenez-rozijnen, vijgen en honing. Het aroma doet ook denken aan karamel en onthult een plantaardige frisheid. In de mond een zoete indruk met een zijdeachtige passage en medium zuurgraad.

Artikelnummer:	09002960
Land:	Spanje
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	2019
Streek:	Andalusië
Appellatie:	D.O. Montilla-Moriles
Inhoud:	0,5 L
Druif:	Pedro Ximenez
Smaak:	Vol
Producent:	Bodegas Toro Albalá
Flesafsluiting:	Kurk
Zoetheid:	Zoet

Deze zoete wijn is geproduceerd met ingedroogde Pedro Ximénez-druiven die half augustus werden geoogst en onder de zon werden gelegd om alle suikers te concentreren. De temperaturen waren zo hoog dat er maar vijf dagen nodig waren om het proces af te ronden. Na de pers werd een zoete most verkregen die meer dan een jaar met rust gelaten werd. Het resultaat is een zoete en zijdeachtige wijn waar je spontaan verliefd op wordt.

De kleur is amber met koperachtige tinten. De neus is gemiddeld intens met primaire aroma's van Pedro Ximenez-rozijnen, vijgen en honing. Het aroma doet ook denken aan karamel en onthult een plantaardige frisheid. In de mond een zoete indruk met een zijdeachtige passage en medium zuurgraad.

Ideaal in combinatie met een breed scala aan desserts zoals bijvoorbeeld cheesecake, maar ook in combinatie met chocolade.