



Don PX Convento Selección

De kleur is donker mahonie. In de neus aroma's van ingedroogde druiven, pruimen en dadels. Tonen van zoete kruiden zoals kaneel en hinten van koekjes naast de citroen- en houtaroma's. De smaak is zeer evenwichtig, zoet, zuur met een lichte en elegante bittere toets.

Artikelnummer:	09002900
Land:	Spanje
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	1980
Streek:	Andalusië
Appellatie:	D.O.P. Montilla-Moriles
Serveer Temperatuur:	12 - 13
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Pedro Ximenez
Smaak:	Vol
Producent:	Bodegas Toro Albalá
Geschenkverpakking:	Ja
Zoetheid:	Zoet

Een zoete en elegante wijn, geproduceerd uit het "asoleo" proces van Pedro Ximénez-druiven om een geweldig gehalte aan suiker te bereiken. Na het persen heeft de wijn 12 maanden gerust om vervolgens te worden opgeslagen in Amerikaanse eikenhouten butts om langer dan 20 jaar te rijpen. De Don PX wijnen zijn de handtekening van Bodegas Toro Albalá. Elke wijn is met exclusiviteit verzorgd, van de oogst tot het indrogen en het verkrijgen van de unieke persoonlijkheid.

De kleur is donker mahonie. In de neus aroma's van ingedroogde druiven, pruimen en dadels. Tonen van zoete kruiden zoals kaneel en hinten van koekjes naast de citroen- en houtaroma's. De smaak is zeer evenwichtig, zoet, zuur met een lichte en elegante bittere toets.

Perfect bij oude kazen, foie gras, chocolade desserts en noten.