

Poley Palo Cortado en rama 25 ãnos

De kleur is amber met koper en groenachtige tinten. Het aroma is zeer intens met tonen van tabaksbladeren, hout en kruiden zoals peper en kruidnagel, citroenschil, fijn gebak en noten zoals walnoot of hazelnoot. Het palet begint droog en mondvullend met een goed gedifinieerde zuurgraad die verdwijnt om ruimte te maken voor zoute nuances. Een intense en elegante wijn.

Artikelnummer:	09002820
Land:	Spanje
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	NV
Streek:	Andalusië
Appellatie:	D.O.P. Montilla-Moriles
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,5 L
Druif:	Pedro Ximenez
Smaak:	Vol
Producent:	Bodegas Toro Albalá
Zoetheid:	Zoet
Flesafsluiting:	Kurk

Een wijn met een bijzonder en uniek karakter. De Palo Cortado is geboren in speciale Fino vaten (butts) die, voor verschillende redenen, een andere weg inslaan dan de rest. Het verliest in een vroeg stadium de sluier van de flor en begint oxidatieve veroudering. Deze eigenaardige wijze van veroudering duurt gemiddeld 25 jaar.

De kleur is amber met koper en groenachtige tinten. Het aroma is zeer intens met tonen van tabaksbladeren, hout en kruiden zoals peper en kruidnagel, citroenschil, fijn gebak en noten zoals walnoot of hazelnoot. Het palet begint droog en mondvullend met een goed gedifinieerde zuurgraad die verdwijnt om ruimte te maken voor zoute nuances. Een intense en elegante wijn.

Perfect bij geroosterd lamsvlees, gekruide patrijs, haas en geroosterd wild. Ook erg goed bij voorgerechten als foie gras, bladerdeeghapjes en verschillende soorten ham.