

Poley Amontillado en rama 35 ãnos

De kleur is amber met prachtige kopertinten. Het aroma in de neus is zeer intens en kruidig met mooie houttonen die uiteindelijk leiden tot tonen van glazuur en gebak. Een fris en zout achtergrondaroma doet denken aan gekonfijt fruit. De smaak is op eerste indruk droog en scherp, zout en mineralig. Een elegante wijn met een licht bittere afdronk, met aromatische houttonen. Een hoge persistentie van aroma's en smaken.

Artikelnummer:	09002830
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

De wijn wordt op een subtiele en langzame manier verkregen; met de tijd wordt zijn transformatie geïntroduceerd. Na een veroudering van 10 jaar onder de flor in Amerikaanse eikenhouten vaten (butts) begint de laag flor langzaam te verdwijnen, waardoor het tweede oxidatieve rijpingsproces kan starten. Hierdoor wordt de kleur donkerder en verandert de wijn qua concentratie en complexiteit.

De kleur is amber met prachtige kopertinten. Het aroma in de neus is zeer intens en kruidig met mooie houttonen die uiteindelijk leiden tot tonen van glazuur en gebak. Een fris en zout achtergrondaroma doet denken aan gekonfijt fruit. De smaak is op eerste indruk droog en scherp, zout en mineralig. Een elegante wijn met een licht bittere afdronk, met aromatische houttonen. Een hoge persistentie van aroma's en smaken.

Deze uitzonderlijke wijn is vooral aanbevolen bij asperges of gerechten met artisjok. Het kan ook goed samen met vlees als wild, tonijntartaar of foie gras.