

Don PX Convento Selección 1958

De kleur is zuiver zwart met gejodeerde reflecties. Het aroma in de neus is zeer intens met tonen die doen denken aan bittere sinaasappel marmelade, daarnaast gebrande koffie, balsamico, rozijnen, pruimen en gedroogde perziken. De aanzet in de smaak is zeer zoet met een lichte zuurgraad en een aangename frisse bitterheid.

Artikelnummer:	09002870
Land:	Spanje
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	1958
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
Zoetheid:	Zoet
Omdoos:	1 fles per kist

Verkregen van 100% ingedroogde Pedro Ximéneze-druiven. Deze wijn komt voort uit een oude traditie die nog steeds bewaard is gebleven: om minstens één kolf van de speciaal gemaakte wijn te bewaren, laten staan voor een lange, statische veroudering en wachten op een optimaal moment om te bottelen. Deze buitengewone Don PX Convento Selección 1958 is gekwalificeerd met 98 Robert Parker-punten en bekroond met de Grand Gold Mundus Vini.

"Convento Selección" zijn wijnen die generaties lang hebben gerijpt in amontillado 'butts' zodat de wijn en het hout konden versmelten met de tijd en resulteren in een niet te evenaren smaak. Het botteling systeem is vernoemd naar het monnik systeem waarin de wijn wordt ingedeeld in hun eigen serie. De gehele uitwerking is handgemaakt (flespresentatie).

De kleur is zuiver zwart met gejodeerde reflecties. Het aroma in de neus is zeer intens met tonen die doen denken aan bittere sinaasappel marmelade, daarnaast gebrande koffie, balsamico, rozijnen, pruimen en gedroogde perziken. De aanzet in de smaak is zeer zoet met een lichte zuurgraad en een aangename frisse bitterheid.

Een buitengewone zoete wijn perfect om zo te drinken, maar ook samen met recepten van wild vlees of als dessert met chocolade en kaas.