

Marquis de Poley Palo Cortado

De kleur is amber met koper en groenachtige reflecties. Het aroma in de neus is intens, aromatisch, nobel en elegant met tonen van tabak, hout, kruiden en minerale tonen, noten, citroenschil en fijne aroma's van een bakkerij. De aanzet van de smaak is droog en volumineus met mooie aroma's van de oude houten butts, fluweelachtig, intens en elegant.

Artikelnummer:	09002890
Land:	Spanje
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	1964
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
Geschenkverpakking:	Ja

De oorsprong van deze wijn is het resultaat van Antonio Sánchez zijn persoonlijke keuze voor fino-butts met een ander profiel dan de rest. De wijn kreeg na een lange tijd en verouderingsproces een geweldige aromatische complexiteit. Het is één van de schatten van het wijnhuis en erkend met een platina medaille in de Decanter DWWA bekroont met 97 punten.

De kleur is amber met koper en groenachtige reflecties. Het aroma in de neus is intens, aromatisch, nobel en elegant met tonen van tabak, hout, kruiden en minerale tonen, noten, citroenschil en fijne aroma's van een bakkerij. De aanzet van de smaak is droog en volumineus met mooie aroma's van de oude houten butts, fluweelachtig, intens en elegant.

Ideaal bij gerechten met vlees, vette vis, stoofschotels en omelet-gerechten.