

Poley Fino del Lagar en rama 10 años

De kleur is strogeel met gouden en groene reflecties. In de neus een intens en doordringend aroma van amandel, hazelnoot en broodkruimels, verse groente, hooi en olijf. Ook mooie gerookte en geroosterde tonen uit Amerikaans eiken komen naar boven naast zoethouttonen die een natuurlijke, subtiele en onderscheinde alcoholtoon weergeven. De smaak is droog en mondvullend, zijdezacht en heeft een aangename textuur. De aanhoudende bitterheid verdwijnt om plaats te maken voor een langdurige ziltige toon.

Artikelnummer:	09002790
Land:	Spanje
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	NV
Streek:	Andalusië
Appellatie:	D.O.P. Montilla-Moriles
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,5 L
Druif:	Pedro Ximenez
Smaak:	Vol
Producent:	Bodegas Toro Albalá
Flesafsluiting:	Kurk
Zoetheid:	Zoet

Om de beste Fino Eléctrico del Lager te produceren moet de beste Pedro Ximénez druivenmost worden geselecteerd en vervolgens een biologische rijping laten plaatsvinden onder een sluier van flor, door de criaderas en het solera-systeem gedurende 10 jaar. Alcohol wordt op natuurlijke wijze verkregen.

De kleur is strogeel met gouden en groene reflecties. In de neus een intens en doordringend aroma van amandel, hazelnoot en broodkruimels, verse groente, hooi en olijf. Ook mooie gerookte en geroosterde tonen uit Amerikaans eiken komen naar boven naast zoethouttonen die een natuurlijke, subtiele en onderscheinde alcoholtoon weergeven. De smaak is droog en mondvullend, zijdezacht en heeft een aangename textuur. De aanhoudende bitterheid verdwijnt om plaats te maken voor een langdurige ziltige toon.

Ideaal als aperitief, maar ook in combinatie met oesters, diverse hamsoorten en Iberische varkensham.