

Toro Albala Centenario Pedro Ximénez

Deze PX heeft een heldere donkere mahoniehouten kleur, met koperen schitteringen aan de rand. De wijn beweegt traag door het glas. De neus is intens en zeer complex, met tonen van rozijnen, vijgen, dadels en pruimen met een hint van balsamico, geroosterd eikenhout en perfect geïntegreerde alcohol. In de mond heeft deze wijn extreem veel volume. De restsuikers zijn perfect in balans met een aangename zuurgraad en een subtiel bittertje, welke enkel en alleen tijd en Amerikaans eiken kunnen voortbrengen. De afdronk omhelst aroma's van rozijnen, dadels, koffie en geroosterde tonen. Deze wijn is zo aromatisch en rijk van smaak dat deze uitstekend op zichzelf gedronken kan worden.

Artikelnummer:	09003040
Land:	Spanje
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	1922
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
Flesafsluiting:	Kurk

Don Antonio Sánchez is de oprichter van Bodegas Toro Albalá. Met zijn kennis van scheikunde en oenologie had hij een andere kijk op de genereuze Andalusische wijnwereld. Nadat hij in Bordeaux zijn wijnkennis verder verdiepte keerde hij terug naar zijn vaderland om daar de kwaliteit van de Pedro Ximénez te verbeteren en hiermee een ware revolutie te ontketenen.

Deze Pedro Ximénez is onderdeel van een zeer exclusieve driedelige serie van Bodegas Toro Albalá, speciaal uitgegeven ter ere van hun 100-jarig bestaan. Deze 100 jaar oude wijnen zijn in zeer beperkte oplage geproduceerd, en zijn een perfecte afspiegeling van het vakmanschap wat Toro Albalá nu al een eeuw laat zien. De hele productie is handmatig en op ambachtelijke wijze verzorgd. Elke fles is tevens voorzien van haar eigen nummer en een certificaat. Van de PX zijn slechts 800 flessen geproduceerd.