



ALVEAR SHERRY FINO CAPATAZ SOLERA

100% Pedro Ximénez | D.O. Montilla-Moriles

Ein feiner Sherry mit großartiger Tiefe und den typischen traubigen Charakter von Montilla. Hergestellt aus unfortifiziertem Pedro Ximénez-Wein, der mehr als sechs Jahre nach dem natürlichen Reifeverfahren Velo de flor und nach dem traditionellen Solera-System gereift ist. Es ist bemerkenswert, dass dieser Wein aus Pedro Ximénez-Trauben hergestellt wird, die sehr reich an Zucker sind, so dass in keiner Phase der Produktion oder des Ausbaus Alkohol benötigt wird.

Tasting notes

Color

Die Farbe ist eher hell mit olivgrünen Reflexen.

Aroma

Aromen von gerösteten Walnüssen, getrockneten Pflaumen und Pilzen

Taste

Satt, trocken, herzhaft und leicht würzig mit Anklängen von gesalzenen Nüssen. Perfekt als gekühlter Aperitif mit Tapas, Fisch, Käse und Salaten. Er ist einer der seltenen Weine, die hervorragend zu essighaltigen Gerichten passt.

Finish

Rund und anhaltend mit einem herrlich bitteren Abgang.

