FISCHER WEINE
SURSEE
GEPFLEGTE WEINE SEIT 1882

Montilla-Moriles DOP Alvear Criadera A

ALVEAR

Flaschengrösse	37,5cl
Produzent	Alvear, Montilla
Herkunft	Montilla-Moriles, Spanien
Traubensorten	Pedro Ximénez
Ausbau	Reifung während mehr als 12 Jahren in Eichenfässern im Solera-System

Fischers Geheimtipp

Degustationsnotizen

Ein Fino, der schon fast ein Amontillado ist – Klare, goldbraune Farbe. In der Nase eine breite Aromapalette von Heu, Kräutern, getrockneten Wiesenblumen, Honig sowie leichte Karamell- und Haselnussaromen. Am Gaumen leicht salzig mit kräftiger Hefearomatik. Ein warmer, cremiger, leicht süsslich wirkender Abgang.

Angaben zum Produzent

Alvear ist wohl eine der bekanntesten Bodegas von Andalusien. Ihre Rebberge liegen in den besten Lagen der Sierra de Montilla y Moriles. Die ortstypische Traubensorte, welche die Basis aller Montilla-Moriles von Alvear darstellt, ist Pedro Ximénez. Nach dem Pressen der Trauben werden die Weine in 500 Liter grossen, gebrauchten Fässern aus amerikanischer Eiche vergoren. In den kühlen Kellern, in welchen die Fässer stehen, entwickeln sich die Weine zu herrlichen Finos, Olorosos und Amontillados.

http://www.alvear.es/index.php/es/