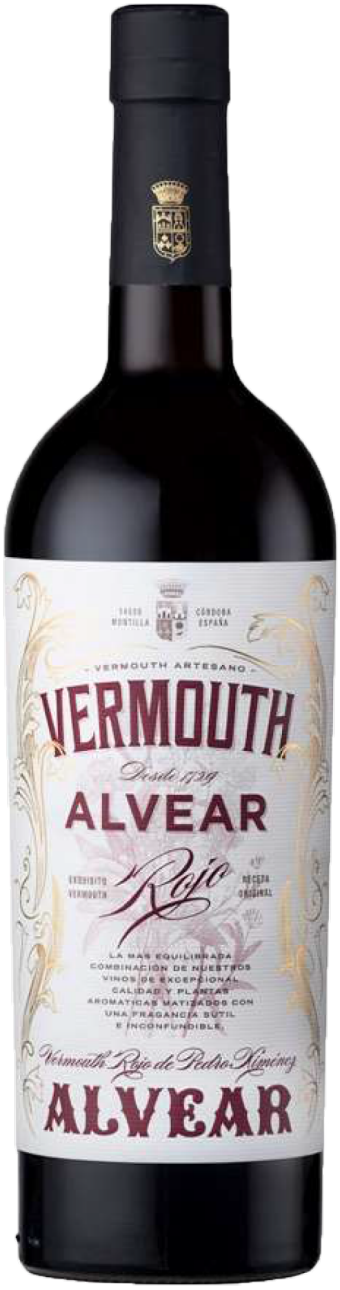
FISCHER WEINE
SURSEE
GEPFLEGTE WEINE SEIT 1882



Vermouth rojo Alvear Pedro Ximénez

ALVEAR

Flaschengrösse	75cl
Produzent	Alvear, Montilla
Herkunft	Montilla-Moriles, Spanien
Traubensorten	Pedro Ximénez
Ausbau	In Barriques aus amerikanischer Eiche (mit verschiedenen aromatischen Kräutern)

Degustationsnotizen

Tiefes Rubinrot. In der Nase Aromen von Rosinen, Sultaninen, süssen Gewürzen und ein Hauch vonFrühlingswald. Am Gaumen reichhaltig und frisch mit einer leichten balsamischen und blumigen Note. Ein runder und sehr langer 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/