

Valdespino Medium Dry Amontillado "Contrabandista"

Omschrijving

Deze sherry heeft een lichte mahonie kleur met een heldere amberkleurige rand. In de neus aroma's van dadels, rozijnen, butter scotch, toffee en geroosterde hazelnoten. In de mond een zeer zachte, licht bitterzoete sensatie. Het elegante Amontillado karakter komt naar voren bij de afdrank.

Druivensoort(en)

Palomino Fino, Pedro Ximenez

Vinificatie

De druiven zijn met de hand geoogst. Fermentatie vindt plaats in kolven, wat in het verleden erg gebruikelijk was, maar nu uniek voor Valdespino. De sherry rijpt ca. 8 jaar op vat en ca. 7 jaar onder oxidatieve veroudering.

Herkomst

De druiven zijn afkomstig uit Pago Macharnudo Alto in Jerez de la Frontera. Het gebied Viña Macharnudo Alto ligt in het hart van de regio, op het hoogste punt van de Sherry DO, en wordt beschouwd als de Grand Cru van het wijnbouwgebied. Bijzonder is dat de bodem een zeer hoog gehalte van calciumcarbonaat bevat. De druiven worden biologisch verbouwd.

Eettips

Een goed aperitief, maar kan ook prima bij soepen, patés en ganzenlever. Ook romige en intense kazen (camembert, brie, enz.) zijn goede begeleiders. Serveer de sherry op keldertemperatuur (12°C - 15°C) of licht gekoeld in een witte wijnglas.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0517140
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	18
Streek:	Jerez
Appellatie:	DO Jerez
Wijnhuis:	Valdespino



 **verbunt
verlinden**