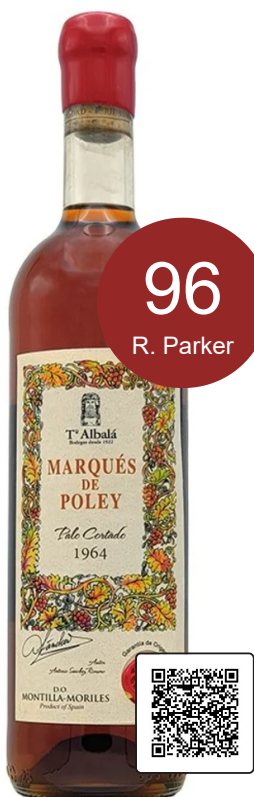



Don P.X. Palo Cortado Marqués de Poley 1964 Toro Albalá - 75 cl.



 **Wijnstijl:**
Oxidatieve crianza stevig

 **Assemblage**
Pedro Ximénez (100%)

 **Regio:**
Andalucía

 **Appellatie:**
D.O. Montilla-Moriles

 **Wijndomein:**
Toro Albalá


 **Biologisch**

P.X. is de afkorting voor Pedro Ximenez = Pieter Siemens; druivenstokken die door hem werden achtergelaten in de 15e eeuw in Andalucia werden naar hem genoemd. De Don PX is een voorbeeld in hoeverre men in restsuikergehalte kan gaan met deze druif. Marqués de Poley-wijnen zijn afkomstig van een aparte bodega binnen de D.O. die later P.X. is de afkorting voor Pedro Ximenez (Pieter Siemens). De druivenstokken die door hem werden achtergelaten in de 15e eeuw in Andalucia werden naar hem genoemd. Deze Palo Cortado is een uniek product, want het is gemaakt van de Pedro Ximénez druif en niet van Palomino zoals in de Jerez. Zoals alle Palo Cortado's begon zijn leven als fino, daarna amontillado en werd hij daarna verder oxidatief opgevoed gedurende vele jaren. Marqués de Poley-wijnen zijn afkomstig van een aparte bodega binnen de D.O. die later werd aangekocht. De wijnen worden niet gemengd met de rest van de productie omwille van hun exceptionele kwaliteit. Oudere vaten die nog in de kelders liggen te rijpen worden apart gebotteld onder het label Marqués de Poley.

 **Vinificatie**
De wijnen met flor in Montilla-Moriles zijn uniek. De fino begint zijn leven zonder versterking zoals in Sherry; op een natuurlijke manier komt de jonge wijn op 15% alcohol. Na de flor aangroei, die van jaar tot jaar meer en meer verdwijnt, wordt de wijn verder opgevoed als amontillado. Na vele jaren wordt hij echter uit de amontillado solera gehaald omdat de wijn te verschillend is aan de rest en rijpt hij verder op oxidatieve wijze zoals een oloroso. We hebben dus langs één kant de typische aldehyde-toetsen, kenmerkend voor wijnen met flor en langs de andere kant de zachte en afgeronde trekken van de oxidatieve rijping van de oloroso. Een uniek procédé en uniek product zonder meer. Top.

 **Serveren**
Fris 10°C in een groot wijnglas om het openplooiën van de aroma's te kunnen volgen.

 **Bewaarpotentieel**
Oneindig lang houdbaar, zoals Vintage Madera. Tevens na het openen van de fles kan de wijn nog ruim een jaar open bewaard worden.

 **Proefanalyse**
Amberkleurig met koper en groentinten. Aromatische intensiteit, nobel en elegant met aroma's van tabak, hout en kruiden. De minerale geur maakt plaats voor citrusschiltönen. Droge en ragfijne aanzet in de mond, gepolijst door de decennialange rijping in de solera. Caramel, hazelnoot, perzik, abrikoos, cacao; ook in de mond bijzonder complex. De fluweelzachte structuur is in balans met de hoge aciditeit die naar een tintelende en ziltige finale zonder einde leidt.

Don P.X. Palo Cortado Marqués de Poley 1964 Toro Albalá - 75 cl.

Toro Albalá is zonder meer de absolute top voor zoete wijnen van de Pedro Ximénez-druif. Wat zij doen is het bottelen van de tijd. Elk jaar worden er een aantal botas (vaten) uit een bepaald jaar gebotteld. La Buena Vida heeft één van de mooiste collecties ter wereld van deze grote dessertwijnen.