

Don P.X. Ginés Liébana 1910 Toro Albalá - 75 cl.

Ginés de Liébana is de topreeks van Toro Albalá. Gewoon groots binnen zijn wijnstijl. Dit is het niveau van de beste Boal Madera's. Ginés de Liébana is de naam van een soldaat die vastgeketend werd in de wijngaarden en hier zijn dood vond. Het geraamte werd gevonden in vastgeketende toestand op het domein zelf..



Vinificatie

De zorgvuldig geselecteerde Pedro Ximénez-druiven worden met de hand geoogst en vervolgens tot twee weken in de zon op strooien matten gedroogd. De druiven worden vervolgens geperst en in inox vergist. Wanneer de perfecte balans tussen suiker, alcohol en zuurtegraad bereikt wordt, versterkt men de wijn met Aguardiente (heldere lokale brandewijn) om de gisting te stoppen. Hierna volgt de oxidatieve rijping in grote houten vaten. De datum van botteling staat vermeld op de fles.



Bewaarpotentieel

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



Serveren

Fris, 10°C in een groot wijnglas om het openplooien van de aroma's te kunnen volgen.



Proefanalyse

Diep bruin, zwart van kleur, met een olieachtige consistentie. Het boeket plooit zich alsmat verder open en is een leerschool van geuren op zich. Geuren en smaken van cacao, gedroogde vruchten, karamel, koffie, citrus ... Open, toegankelijk en direct van smaak. De sterke concentratie weet zich toch te verfijnen in structuur door de subtiele fijne structuur van zuren die haast niet merkbaar is. De complexe geuren vinden hun verlengstuk in de mond met een impressionante lange finish. Binnen deze stijl van wijnen enorm complexe smaakfacetten en zelfs een subtiel ziltige toets. Een winterse restzoete Spaanse wijn voor bij stevige desserts, type chocolade, noten, karamel en gedroogde vruchten. Of gewoon op zich als perfect gezelschap! Door zijn leeftijd heeft deze wijn binnen zijn klasse een nooit geziene verfijning, structuur en diepgang. Ontegensprekelijk een monument binnen deze stijl van wijnen.



Wijnstijl:

Oxidatieve crianza zoet



Assemblage

Pedro Ximénez (100%)



Regio:

Andalucía



Appellatie:

D.O. Montilla-Moriles



Wijndomein:

Toro Albalá



Biologisch

Beschrijving domein

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.