

Moscatel Soleado Gutiérrez Colosía - 37,5 cl.

Zongedroogde Moscatel-druiven: passerillage. Rijping in solera.



Vinificatie
Solera van 15 jaar.



Bewaarpotentieel
Te drinken vanaf: 2024
Onbeperkt houdbaar



Serveren
Fris, 8°C, in een wijnglas.



Proefanalyse
Geëvolueerde heldere bruine kleur. Zeemzoete geuren van gedroogde vruchten, sinaas, citrus, karamel, koffie, enz. Dik en geconcentreerd in de aanzet met een zoetexplosie in de mond. Zeer typisch Moscatel-karakter met een fijn geoxideerd kantje van de 'passerillage' of het indrogen van de druiven.

Beschrijving domein

Gutiérrez-Colosía is alles wat een authentiek wijnhuis moet zijn. Van almacenista gegroeid tot eigen bottelingen waarin ze vooral de authenticiteit van de appellatie enorm streng bewaken! Al hun wijnen zijn puur zonder camouflage of opsmuk tot medium, sweet....Iedereen die met Juan Carlos gesproken heeft weet dat deze man alles in het werk zet om dit gebied zijn vroegere glans terug te geven met loepzuivere en kwalitatieve wijnen in de fles.



Wijnstijl:
Wit zoeter met stevige zuren



Assemblage
Moscatel (100%)



Regio:
Andalucía



Appellatie:
D.O. Jerez-Xérès-Sherry



Wijndomein:
Gutiérrez Colosía



Biologisch