

Don P.X. 2003 Toro Albalá - 37,5 cl.



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.



Vinificatie

Vatrijping van 30 jaar. De druiven worden na de oogst enkele weken te drogen gelegd op matjes en verliezen aan water en winnen aan suikers. Na een persing (idem als olijfolie) start de alcoholische gisting die wordt stopgezet door het toevoegen van zuivere wijnalcohol. Gemuteerde Spaanse wijn.



Bewaarpotentieel

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



Serveren

8°C.



Proefanalyse

Diep bruin, zwart van kleur, met een olieachtige consistentie. Het boeket plooit zich alsmaar 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. Een winterse restzoete Spaanse wijn voor bij stevige desserts, type chocolade, noten, karamel en gedroogde vruchten.



Wijnstijl:

Oxidatieve crianza zoet



Assemblage

Pedro Ximénez (100%)



Regio:

Andalucía



Appellatie:

D.O. Montilla-Moriles



Wijndomein:

Toro Albalá

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.



Biologisch