



DON PX GRAN RESERVA, TORO ALBALA (37.5 CL) – 1994



KOMMENTAR ZUR VERKOSTUNG

Wenn Sie die fantastische Welt der PX noch nicht kennen, ist es an der Zeit, eine Begegnung zu provozieren. Und wie könnte man das Haus Toro Albala besser kennenlernen als mit dieser Cuvée? In der Nase eine ungeahnte Tiefe und Fülle (Feigen, Kaffee, schwarze Johannisbeeren); am Gaumen cremig, mit einer Fruchtfülle wie keine andere und einem prunkvollen Likör. Die Komplexität der Aromen ist sensationell!

HERKUNFT

ANDALOUSIE

BEZEICHNUNG

MONTILLA-MORILES

WEINGUT

TORO ALBALA

REBSORTENBESTAND

PEDRO XIMENEZ

LANGLEBIGKEIT

2020 - 2044

SPEISEN - WEINE

TRINKEN SIE IHN FÜR
SICH ALLEIN, ALS
DESSERTWEIN ODER
ZU EINER GROSSEN
HAVANNA.



ÖNOLOGIE

Die Bodegas Toro Albalá wurde 1844 von Antonio Sanchez Prieto in Aguilar de la Frontera gegründet und 1922 von José Ma Toro Albalá in eine Weinkellerei umgewandelt. Die Bodega liegt in der Region Montilla Moriles, die für ihren Sherry berühmt ist, und produziert nach dem Trocknen der Trauben in der Sonne Weine von hoher Konzentration.



WEINBAU

Die Trauben werden Ende August geerntet. Die besten Trauben werden ausgewählt und dann in Kisten auf einen sandigen Boden transportiert, wo sie in der Sonne liegen und 10 Tage lang trocknen (45-50°C am Tag und 25-35°C in der Nacht). Die Trauben werden dann mit sehr starken Pressen zerquetscht und der Most wird in Tanks gefüllt. Die alkoholische Gärung findet bis zu einem Alkoholgehalt von etwa 9° statt. Anschließend wird der Wein auf ca. 17° mutiert und lange in großen Fässern aus amerikanischer Eiche ausgebaut.