



# Expertise

## Palo Cortado Abuelo Diego

EAN-Code: 8 410487 412739  
Artikelnummer: ZE0045  
VE: 6  
Füllmenge: 0,375 l  
Art: Likörwein  
Land: Spanien  
Region: Montilla Moriles  
Hersteller: Bodegas Alvear

Geschmack: Süß  
Alkohol: 19 % Vol  
Restzucker: 2.5 g/l  
Säure: 9.1 g/l

Rebsorten: 100% Pedro Ximénez  
Farbe: Mahagoni  
Vinifizierung: Ein Palo Cortado ist eine önologische Rarität, eine Art Zwischenstation zwischen Fino und Amontillado. Es verbindet die aromatische Nase der Amontillados und den vollen und kraftvollen Gaumen der alten Olorosos. Dieser Amontillado Alvear stammt aus der Zeit der Gründung des Weinguts im Jahr 1729.  
Beschreibung: In der Nase sehr komplex und betörend. Das Bouquet präsentiert Noten von Trockenfrüchten, Blutorange, Lebkuchen, exotischer Eiche sowie ein wenig Leder. Am Gaumen seidig und auskleidend - der Geschmack ist sehr intensiv und überaus elegant. Eine Überraschungsbox mit önologischen Emotionen. Das Finale ist langanhaltend mit Aromen von warmem Holz und gerösteten Nüssen.  
Trinktemperatur: 10°C - 12°C  
Speiseempfehlung: Fisch, Wild, Geflügel,

Bio: nein	Holzausbau: nein
Vegan: nein	Reifegrad: k.a.
Säurearm: nein	Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer: Bodegas Alvear, C/. María Auxiliadora, 1, 14550 Montilla, Córdo, Spanien  
Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,

**COPITO®**  
Wein & Sekt

COPITO GmbH  
Reichsbahnstrasse 92-96  
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62  
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de  
www.copito.de