



# 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