

61284

Oloroso Viejo "Marqués de Poley" mind. 15 Jahre Reife

Toro Albalá

Kurze Geschmacksbeschreibung

bernsteinfarben, Karamellnoten, samtige Struktur, lang anhaltend, mindestens 15 Jahre Fasslagerung.

Kategorie	Kräftige, trockene Weißweine
Rebsorten	Palomino
Trinkempfehlung	Braten, stark gewürzte Speisen, kräftiger Käse, Pasta
Probieren Sie auch	Fino del Lago "Electrico" mind. 10 Jahre Reife

Zusätzliche Informationen & Wissenswertes

Der Oloroso ist das Ergebnis des oxidativen Reifeprozesses in Fässern aus amerikanischer Eiche. Der Wein wird mindestens 15 Jahre in den Eichenfässern unter der oxidativen Einwirkung des Sauerstoffs gelagert, bis er seine volle Komplexität erreicht und den wunderbaren bernsteinfarbenen Ton mit orange-goldenen Akzenten annimmt.

Tief gold-bernsteinfarben mit einem Karamellrand, fein viskos und samtig. In der Nase Karamellnoten mit warmem Eichenholzaroma, Torf, Dörrobst und Schokolade vor einem gut jodierten Hintergrund mit salzigen Noten. Im Mund samtig weich, vollmundig und herb, mit einem seidigen Anschlag und facettenreichen Karamellakzenten und Dörrobstanklängen, hat der Oloroso einen warmen, etwas salzigen, an den Fino erinnernden Abgang. Retronasal intensive Lakritz- und Karamellnoten.

Perfekter Begleiter für geröstete Mandeln, Geräuchertes oder für stark gereiften Käse. Ein Schuss Oloroso bei der Fleischzubereitung ist das Geheimnis der Haute Cuisine.

Licht- und wärme geschützt ist er unbegrenzt haltbar. Geöffnet zeigt er sogar eine positive Entwicklung.



WEINHANDLUNG
BREMER
GÖTTINGEN

seit 1786



Nettofüllmenge
0,50 l

Ursprungsland
Spanien

Gebiet / Region
Montilla-Moriles

Weingut / Hersteller
Toro Albalá

Allergiehinweis
Enthält Sulfite