

ALVEAR SOLERA 1927 PEDRO XIMENEZ HALVFLASKE

SPANIEN, ANDALUSIEN, JEREZ



Sød, fyldig og intens

Når vinen hældes i glasset, ser man den smukkeste dybe mahognifarve og fornemmer den intense duft af svesker og chokolade. Smagen er super intens med en tæt frugt og lang dyb eftersmag. Vinen er meget sød men i flot balance.

Vi anbefaler denne eliksir til mørk chokolade, frugt og mandler.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

Vinen er fremstillet på den bedste drue i området Pedro Ximenes. Druerne høstes ved en høj grad af modenhed, hvorefter de placeres på måtter i solen for at tørre ind til rosiner. Denne tørring giver et meget højt sukkerindhold i forhold til væske, - derfor den højere alkoholstyrke og sødmegrad. Efter den nænsomme presning tilføres mosten en mængde alkohol for at stoppe gæringen og bibeholde sødmen i vinen. Herefter overføres vinen til det såkaldte Solera-systemet, som er et specielt men egentlig meget simpelt modningssystem; flere rækker af fade placeres ovenpå hinanden. Der er gennemløb mellem de enkelte rækker af fade. Vinen fyldes på de øverste fade, medens den tappes fra det nederste fad. På denne måde er der altid en smule af den ældste årgang i den endelige aftapning (i stil med surbrødsdej, som vi kender det i Norden). Alvear Solera 1927 er således startet i 1927 og vinen indeholder derfor en lille del Pedro Ximenes fra 1927. Dette skaber en høj grad af stabilitet og kompleksitet i vinen.

Om Producenten

Producenten Alvear er beliggende i Montilles-Moriles distriktet i det sydlige Spanien. Alvear er et familiefirma, der i dag drives af ottende generation. Alle generationer har bidraget med deres tids fornemmeste teknikker og i dag høster man frugten af mange års flot arbejde. Vi befinder os i Andalusien, en region, der er stolte over både deres tyre, heste og landbrugsprodukter. Begrebet Tapas stammer fra netop dette område og var oprindeligt blot en skive tørret skinke, der lå ovenpå vinglasset for at holde på den fortryllende bouquet fra vinen. Nu er Tapas udviklet til perfektion med utallige varianter. Klimaet er præget af en overgang fra middelhavsklima til fastlandsklima med korte kolde vintre og lange meget varme somre. Et perfekt klima til udvikling af Pedro Ximenez druen. Vinen i området er traditionelt blevet fremstillet som Sherry, dog med den undtagelse, at lagringen er foregået i lerkrukker frem for træfade. Stilen i vinen minder dog stadig meget om Sherry.



VinAvisen