

Naam van de wijn: Toro Albalá Don PX

Producent: Bodegas Toro Albalá

Herkomstbenaming: D.O. Montilla Moriles

Druivenras(sen): Pedro Ximénez 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Bodegas Toro Albalá wordt gerekend tot de top-100 gouden wijnbedrijven van Spanje. Het bedrijf is gevestigd in Aguilar de la Frontera, op 50 kilometer ten zuiden van de stad Córdoba, in Andalusië. De filosofie van de bodega wordt in één zin samengevat: "Calidad como unica y primera norma" (Kwaliteit als unieke en primaire norm). De herkomstbenaming Montilla Moriles is helemaal toegespitst op de unieke druif Pedro Ximénez, afgekort als PX. Deze druif gedijt bijzonder goed onder de extreme mediterrane klimatologische omstandigheden met korte, vochtige en gematigd koude winters, en snikhete, zeer droge zomers. De bodem van Montilla Moriles bestaat uit lagen fossilhoudende kalk, stammend uit de tijd dat Andalusië deels onder de zeespiegel lag.



Vinificatie (wijnbereiding): De volrijpe, zeer zoete PX druiven worden direct na de oogst circa 10 dagen onder de felle zon te drogen gelegd. Het vocht in de druiven verdampt grotendeels waardoor de concentratie aan suikers, natuurlijke geur- en smaakstoffen enorm stijgt. De bijna krenten geworden druiven worden geperst waarna de likeurachtig zoete most een gedeeltelijke alcoholische gisting ondergaat. Omdat het einddoel een zoete wijn moet zijn, wordt de gisting gestopt door het toevoegen van kwalitatief hoogwaardige wijnalcohol, waarna de gistcellen afsterven. Deze jonge wijn wordt minstens 1 jaar in RVS tanks opgevoed om verder te rijpen en van zijn bezinksel te worden gezuiverd. De Don PX Joven ondergaat geen opvoeding op hout.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Amberkleurig, met een hoge viscositeit ('tranen'). Uit het stille glas stijgen weelderige geuren op van gedroogde vruchten, vijgen, perziken, dadels en rozijnen. Na het walsen in het glas komen de zwaardere aroma's los, mee stuivend met de alcohol: honing, cacao en gekonfijte citrusvruchten. In de mond ontplooit de wijn al zijn weelderigheid, warm en zoet, direct herinnerend aan de zonrijpe PX druiven. De smaak is breed, zalvig en sensueel, tot aan de lange, mondvullende en evenwichtige finale, met aroma's van honing, dadels, krenten en een aangenaam fruitig bittertje na. Serveren: voor een juist evenwicht tussen alcohol (17%), zoet en zuur wordt aangeraden deze PX joven 'muy frio' te schenken, goed koud dus. Zeker terecht onder de snikhete Andalusische zon, in Nederland zal 'gekoeld' misschien beter zijn. Bewaren: in gesloten fles kan de wijn nog zeker beter worden. Is de fles eenmaal geopend, koel bewaren met de kurk erop (azijnvliegjes zijn er ook dol op!), nog geruime tijd goed houdbaar. Let op: niet naast warmtebronnen bewaren!

Culinair advies: Hoewel het al een verrukkelijk 'dessert' op zich is, combineert deze PX Joven bijzonder goed met smaakvolle blauwe kazen, gebakjes, vruchten van het seizoen, en ... niet te koude vanille en/of chocolade roomijs met krokante 'nougatine', amandelkrullen etc.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex zonder houtrijping