



## ALVEAR SHERRY OLOROSO ASUNCIÓN

100% Pedro Ximénez | D.O. Montilla-Moriles

Bei diesem Wandlungsprozess ist der Pedro Ximénez Einfluss weniger präsent, hier können wir die Grenzen zwischen einem süßen und trockenem Wein erreichen. Mehr als 10 Jahre in Eichenfässern gereift. Im Gegensatz zum Fino stellt Alvear seinen Oloroso her, indem er die Entwicklung des Velo de Flor hemmt, wodurch sich eine dünne Hefeschicht bildet, die den natürlichen Alterungsprozess unterstützt. Aufgrund der Fülle an natürlichem Zucker in den Pedro Ximénez-Trauben wird in keiner Phase der Produktion oder Reifung Alkohol eingesetzt.

### **Tasting notes**

#### **Color**

Dunkel Bernstein

#### **Aroma**

Intensiv, reif, nussig und rein.

#### **Taste**

Reiche Noten von gedörrten Feigen, gerösteten Walnüssen und Patisserie. Perfekt als Aperitif oder als Begleiter zu jedem Schweinefleischgericht. Er passt zu Käse und Wurstwaren.

#### **Finish**

Vollmundig mit einem relativ trockenen und langen Abgang.