

## Amontillado Montilla-Moriles D.O. 0,5l

Der Amontillado ist einer der komplexesten Weine der D.O. Montilla-Moriles, eine Mischung aus Fino und Oloroso. Erst reift er wie ein Fino unter dem Schutz der Florhefen, danach ist er wie ein Oloroso der Luft ausgesetzt. Herrliche charakteristische Bernsteinfarbe, die Nase ist intensiv, duftend, mit komplexen Aromen von gerösteten Haselnüssen, würzigen Noten wie Zimt und Nelken. Am Gaumen leicht salzige Noten mit langem Abgang.

Gold Mundus Vini BioFach 2020

Erzeuger:	Bodegas Robles
Anbaugebiet:	Montilla-Moriles
Rebsorte:	Pedro Ximénez
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Spanien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Käse, Nüsse oder als Aperitif
Artikel-Nr.	37120
Volumen	0,5l



### Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-001-AN
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	1,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	120
Vorhandener Alkohol (Vol%)	16
Weinstil	Barrique