

# wine specials

import

---

## ***Aloson Malvar***

Deze witte wijn wordt gemaakt van de Malvar druiven en is afkomstig uit Toledo vlakbij Madrid.

De wijnstokken zijn 50 jaar oud. De bodem is van kalk/gips.

De wijngaarden liggen 750 m boven de zeespiegel. De druiven worden eind september handmatig geplukt. De opbrengst is slechts 2000 kg / ha.

De vergisting vindt spontaan plaats in ondergrondse kleipotten (Amphoren) en Frans eiken 225 l vaten (barrique). Tot april ligt de wijn op fijne gistcellen en wordt daarna afgevuld.

De wijn is halfgeel. In de neus is een combinatie waarneembaar van aromatische kruiden (kamille, tijm en biologisch hooi), peer, citrustonen, mineraliteit, en rooktonen. De smaak is fijn en elegant, anijsachtig, kamille, geel steenfruit, honing en vanille. De afdronk is fluweelzacht met aangename zuren en mineraliteit.

De ideale drinktemperatuur is 14-16 °C.

Te serveren bij vis, zeevruchten, patrijs, lichte kipgerechten en kalfsvlees.

Alcoholpercentage 14,5%

