

Valdespino Quina

Omschrijving

Donkere mahonie kleur met koperen tinten.

Kruidige aroma's met plantaardige tonen van Oloroso Sherry.

Licht bittere tonen van Cinchona, welke goed combineren met plantaardige ingrediënten als zoethout en nootmuskaat met hints van gedroogd fruit (dadels, sultanarozijnen). De stijlvolle toon van citrus en bitterheid zorgen voor een warme, aanhoudende afdronk.

Druivenras(sen)

Pedro Ximenez

Vinificatie

Dit aperitief is het resultaat van coupage van zeer oude Oloroso wijnen met Pedro Ximenez van de soleras van de iconische PX 'EL Candado'. De proces omvat een hydro-alcoholisch maceratie van Cinchonaschors (Quina) met gentiaanwortel, natuurlijk zoethoutextract en nootmuskaat, samen met een selectie van gedroogde citrusvruchten, zoals grapefruit en sinaasappels uit Sevilla. Vervolgens rijpt de Quina op Oloroso vaten.

Herkomst

De Oloroso wijnen en Pedro Ximenez druiven zijn afkomstig uit de sherry regio Jerez. De Pedro Ximenez zorgt hierin voor een karakteristieke nuance van gedroogd fruit (rozijnen, gedroogde vijgen, dadels) die deze Quina zeer uniek maken.

Eettips

Ideaal als aanvulling in cocktails (Rum Old Fashioned, Negroni, Mahattan, enz.). Het is ook een perfect aperitief. Serveer in een tumblerglas, on the rocks, met een kaneelstokje en een vleugje sinaasappel. Lekker met chips, olijven en augurken.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0517210
Wijnsoort:	Sherry / Montilla
Inhoud:	70
Alcoholpercentage:	17,5
Land:	Spanje
Streek:	Jerez



verbunt
verlinden