

Bodegas Los Frailes, After 3 2009  
Spanje, Valencia D.O.  
Alcohol: 15%  
Druiven: 100% Monastrell (Mourvèdre)  
Opvoeding: 12 maanden op Amerikaans eiken.

Kleur:

Helder nagenoeg zwarte kern met een rand die heel langzaam overloopt naar tawny (van de port)

Geur:

Hele rijpe zwarte vruchten zoals bosvruchten en bramen. Dit alles vergezeld door een warme kruidigheid van kaneel, vanille gecombineerd met drop, een vleugje cacao en iets van noten.

Smaak:

Zoete wijn die gedomineerd wordt door het overrijpe verse fruit gecombineerd met tonen van gedroogd fruit. Mooi subtiel ook hints van noten, kaneel en de smaak van cacao. De zuren zorgen ervoor dat de wijn niet te log wordt. Lange afdronk met hoge mate van complexiteit. De aroma's die we tegen komen lijken eindeloos: Cacao, bosvruchten, rijpe bramen, vanille, drop, kaneel en amandelen.

Beschrijving:

Mooi gemaakte zoete wijn op basis van de monastrelldruif. Met 15% alcohol zwaar, maar in vergelijking met veel soortgenoten valt dit reuze mee. Ook qua prijs een aanrader voor vaak veel duurdere Port of soortgenoten uit Frankrijk. Perfecte dessertwijn voor hele zoete desserts en nagenoeg alles met chocolade erin. Met name desserts op basis van pure chocolade zullen deze wijn meer dan verwelkomen. Ook prima te combineren met pralines of gewoon een stukje pure chocolade. Kan natuurlijk ook gebruik worden om sauzen voor bij wild van een zoetje en mooie donkere kleur te voorzien.