



Altolandon Dulce Enero Ice Wine

Alle vine fra Altolandon er veganervenlige, og alle druerne er organisk dyrket.

Denne veganervenlige vin er produceret af 100% Petit Manseng-druer, der er organisk dyrket på Altolandons vinmarker i ca. 1.000 meters højde i Cuenca i det centrale Spanien. Druerne til denne vin er først høstet i januar, hvor temperaturen har været under 5 minusgrader (men ikke under 13 minusgrader) i mindst 5 dage, og druerne har dermed fået frost og er frosne, når de høstes – deraf navnet ice wine, som man kun må kalde vine, der er produceret af druer, som har fået den nødvendige frost. Det er selvsagt ikke hvert år, disse betingelser er tilstede, og derfor er det heller ikke hvert år, man kan lave ice wine, så det her er lidt af en sjældenhed.

Det er en sjælden, men utrolig lækker ice wine med gylden – næsten ravgul – farve samt en let krydret og meget intens duft af tropiske frugter som fersken, abrikos og citrus. Smagen er utrolig kompleks med noter af hvide frugter og stenfrugter samt et delikat strejf af honning og mineralske noter. Vinen har masser af sødme, men samtidig god friskhed på grund af syren.

Det er en virkelig flot og velafbalanceret ice wine, som er særdeles velegnet som aperitif samt til desserter, cheesecake, chokolade, nødder og smagfulde oste.

Den skal serveres afkølet og er drikke moden nu og nogle år frem.

Producent:	Altolandon
Land:	Spanien
Region:	Cuenca
Type:	Dessertvin
Druer:	100% Petit Manseng
Restsukker:	155,0 g/l
Volumen:	50 cl
Kolli:	6