

## MALAGA - Dulce Oscuro

<b>Land:</b>	Spanje
<b>Regio:</b>	Mollina
<b>Appellatie:</b>	Malaga
<b>Kleur:</b>	n.v.t.
<b>Inhoud:</b>	75 cl
<b>Druiven:</b>	Moscatel - Pedro Ximénez
<b>Houtrijping:</b>	12
<b>Alcoholvolume:</b>	15 %
<b>Temperatuur:</b>	16-18°C
<b>Aan te raden bij:</b>	als aperitief of bij het dessert
<b>Omschrijving:</b>	Het aan de Costa del Sol gelegen Malaga is in strikte zin eerder een entrepôt dan een wijnbouwdorp. De druiven waar de zoete en soms droge bruine wijnen onder dezelfde benaming van worden gemaakt, worden veelal verbouwd in de heuvels op 40 km ten noorden of ten oosten van Malaga. De wijngaarden in het oosten zijn beplant met de Moscatel-druif en zijn gelegen langs de kust bij Axarquia. In het noorden, bij Mollina, verbouwt men de Pedro Ximénez. De plaatselijke wet schrijft voor dat alle druiven naar Malaga moeten worden gebracht, waar men er in de bodega's dan wijn van maakt. Om de wijnen zoeter en meer geconcentreerd te maken, hanteert men verschillende methodes. Men legt de druiven in de zon of kookt de most in tot arrope, zoals ook in Jerez gedaan wordt. Deze MALAGA is een MALAGA Dulce Color, dat wil zeggen dat hij zoet (met 9 Bé) en donkerkleurig is met veel 'gras'. De gebruikte druivenrassen zijn Moscatel de Malaga en Pedro Ximénez. De Moscatel de Malaga-druiven werden gedurende 10 à 15 dagen blootgesteld aan de zon. De basis van de Malaga-wijn is de aldus verkregen 'vin doux naturel' (voor minstens 50 %), vermengd met een droge witte wijn, mistelles en 'vins moelleux' van telkens minstens 5 jaar oud. Het geheel laat men rijpen op Amerikaanse eiken vaten gedurende minimum 6 maanden. Onze MALAGA genoot een verblijf op vat van 12 maanden. U staat hier voor een exclusief product.

