



MADEIRA 3 JAAR, MEDIUM DRY

OMSCHRIJVING

Deze drie jaar oude Madeira heeft een volle smaak. De druiven voor deze Madeira komen uit het zuiden bij Camara de Lobos. De Madeira is gerijpt volgens het Estufa systeem. Hierbij wordt de wijn in tanks gedurende enige tijd verhit tot 45-55 graden Celsius om daarna weer af te koelen. Dit proces wordt enige malen herhaald. Daarna volgt een rijping van drie jaar in Amerikaanse eikenhouten vaten.

INFORMATIE

Product Code	1PP203
Land	Portugal
Producent	Madeira Vinters
Regio	Madeira
Kleur	Goudgeel
Druivensoort	Tinta Negra en Complexa
Smaak	Honing, vanille, sinaasappel, specerijen, abrikozen met een zachte en lange afdronk
Serveertip	Als aperitief, kazen en chocolade
Serveertemperatuur	8°C - 10°C
Alcoholpercentage	17%
Bewaren	12°C - 18°C (kamertemperatuur)
Afsluiting	Kurk

