



MADEIRA 3 JAAR, SWEET

OMSCHRIJVING

Deze drie jaar oude Madeira heeft een volle, rijke en zoete smaak. Een heerlijke after-dinner Madeira! 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	1PP201
Land	Portugal
Producent	Madeira Vinters
Regio	Madeira
Kleur	Goudgeel
Druivensoort	Tinta Negra en Complexa
Smaak	Vijgen, specerijen, toast, honing, vanille met een verfijn zoetje en een lange afdronk
Serveertip	Kazen, fruit en nagerechten
Serveertemperatuur	12°C
Alcoholpercentage	17%
Bewaren	12°C - 18°C (kamertemperatuur)
Afsluiting	Kurk