



Madeira Single Harvest Verdelho (Halbtrocken)

Produzent	Henriques & Henriques
Land/Gebiet	Portugal/Madeira
Jahrgang	2007
Produkt	Madeira
Traubensorte(n)	Verdelho (100%)
Ausbau	12 Jahre In gebrauchten 700 Liter Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	20.0%
Restzucker	75.0 g/l
Trinktemperatur	14 bis 16 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2034
Inhalt	75 cl

Die Trauben für diesen Jahrgangs-Madeira kommen aus der zehn Hektar grossen Quinta Grande, die mehrheitlich mit der Sorte Verdelho bestockt ist. Er besticht durch seine kräftige goldene Farbe und seinem komplexen Aroma von Honig, getrockneten Früchten, Haselnüssen und feinem Vanille. Im Gaumen offenbaren sich Aromen von kandierten Orangenschalen, Muskatnuss, Ingwer und tropische Noten von Passionsfrucht. Sehr lang im Abgang.

Der Madeira Single Harvest Verdelho kann – einmal geöffnet – zwischen 1 bis 4 Monate kühl aufbewahrt werden.
Trinktempertur: 14–16° Celsius