Madeira «Monte Seco» (Extra trocken)

Produzent	Henriques & Henriques
Land/Gebiet	Portugal/Madeira
Produkt	Madeira
Traubensorte(n)	Bual, Sercial, Malvasia, Verdelho
Anbau	
Ausbau	In grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	19.0%
Restzucker	25.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	12 bis 14 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2028
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Preis CHF	22.00

Nur gerade ein Zehntel der 2100 Hektar Rebfläche auf der Insel Madeira sind mit den vier weissen Sorten Sercial, Verdelho, Bual und Malvasia bepflanzt. Daraus entstehen vielfach die hellen Madeiras mit der angenehm trockenen Stilistik. In der Nase erinnert er an getrockneten Aprikosen, im Gaumen zeigt er ein feines Mandelaroma mit einer vitalen Säure, die den Wein sehr ausgewogen präsentiert. Bestens geeignet als Aperitif zu Nüssen und leichtem Salzgebäck.

Der Madeira Monte Seco kann – einmal geöffnet – zwischen 1 bis 4 Monate kühl aufbewahrt werden. Trinktempertur: 12–14° Celsius