



Madeira Single Harvest Verdelho (Halbtrocken) 2007

Produzent	Henriques & Henriques
Land/Gebiet	Portugal/Madeira
Produkt	Madeira
Traubensorte(n)	Verdelho (100%)
Anbau	
Ausbau	12 Jahre In gebrauchten 700 Liter Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	20.0%
Restzucker	75.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	14 bis 16 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2034
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Preis CHF	59.00

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.
Trinktemperatur: 14–16° Celsius