MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Madeira Fine Dry DOP 3 Years Old

Name:	Madeira Fine Dry DOP 3 Years Old
Artikel Nr.:	17066
Hersteller:	Justino's Madeira Wines
Herkunft:	Portugal
Region:	Madeira
Rebsorte:	95% Tinta Negra, 5% Complexa und andere regionale Rebsorten
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	19,0%
Beschreibung:	Feine Aromen von getrockneten Früchten, Karamel, im Abgang nach Walnüssen. Harmonisch, mild, weich, mit milder Süße.
Herstellung:	Madeira ist eine Insel, die rund 900 km südwestlich der nordafrikanischen Küste liegt und zu Portugal gehört. Die Anaugebiete sind überwiegend in Estreito de Camara de Lobos sowie Sao Vicente gelegen. Der Madeira wächst auf Vulkanböden und wird aus den Rebsorten Tinta Negra, Complexa und anderen regionalen, roten Trauben hergestellt. Durch die kontrollierte Gärung, die durch Zugabe von reinem Weinalkohol gestoppt wird, und die gleichzeitige Zugabe von unvergorenem Most werden alle Frucht- und Farbstoffe gewonnen, die den Madeira so beliebt machen. Er lagert dann mindestens 3 Jahre in Eichenholzfässern aus französischer und amerikanischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 350-650 Litern. Durch Oxidation verändert sich der Farbton in eine bernsteinähnliche, goldglänzende Farbe. Aufgrund europäischer Bestimmungen darf der Madeira übrigens nur noch auf der Insel selbst auf Flaschen abgefüllt werden.
Hersteller-information:	Justinos Henrique wurde 1870 als Familienbetrieb in Madeira gegründet und ist einer der ältesten Produzenten und Exporteure von Madeira Weinen mit internationalem Bekanntheitsgrad. 1994 wurde eine neue, moderne Kellerei mit französischen Partnern in Cancela/Santa Vruz auf Madeira gebaut, um das Qualitätsniveau und die Kapazitäten zu steigern und die hohen (da langjährigen!) Lagerhaltungskosten finanzieren zu können. Seitdem hat sich der weltweite Ruf dieses Traditionshauses nochmals erheblich gesteigert!
Servier-empfehlung:	Trinktemperatur bei 9-10°C. Ein perfekter Aperitif, der nicht dekantiert werden muss. Auch ein interssanter Begleiter zu Leberpastete und Foie Gras.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 19,0% Restzucker: 56,8 g/l Säuregehalt: 6,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 10 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.