



Madeira Justino's 10 Years Old Reserve – Verdelho (Medium Dry)

Description

Gouden amberkleur met aroma's van groene appels in de neus. Medium body, mooie zuren met hints van walnoten en gedroogde sinaasappelschil. Een goede lengte in de afwerking, droog en met in de nadronk aroma's van gedroogde vijgen.

Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados 2010: Diploma de Mérito

Als u dacht dat Madeira enkel in de keuken kon gebruikt worden, dan hebt u het mis. Deze Madeira 'JUSTINO'S' van Vinhos Justino Henriques bewijst het tegendeel met grote overtuiging. Het is een likeurwijn die exclusief van het Portugese eiland Madeira komt.

Deze wijn wordt verkregen door een gisting van de Verdelho-druif en ondergaat nadien een verwarmingsproces in 'estufas' (loodsen). Over een periode van 3 maanden stijgt de temperatuur tot 45 à 50°C, waarna een langzame afkoeling plaatsvindt. Op deze manier krijgt de Madeira zijn unieke eigenschappen en krijgt hij een karamelachtige smaak. Deze Madeira is 10 jaar oud en heeft door zijn verouderingsproces enorm aan kwaliteit gewonnen. De druivensoort Verdelho die voor deze halfzoete Madeira gebruikt wordt, levert een vruchtbare, gouden wijn op met een droog einde. De Verdelho wordt verbouwd op een hoogte van ongeveer 500 m om niet teveel suikers te laten vormen door een grotere hitte en aantal uren zon.

Te serveren op 16° – 18°C.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Sterke drank

PRODUCT TAG

1. Aperitief/Digestief
2. Madeira
3. Sterke drank

PA APPELLATIE

1. Madeira DOC

PA BEDRUIVING

1. Verdelho

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. dessert

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. -

PA LANDEN

1. Portugal

PA STREEK

1. Madeira