



Madeira Justino's Colheita Verdelho 1997 75cl

Description

Deze Madeirawijn oogstjaar 1997 is goud-bruin van kleur en heeft een aangename aroma van rozijnen, dadels, honing, sinaasappel en koffie. Een goede zuurgraad en een lange afdrank.

Food-pairing

Licht gekoeld als aperitief. Ze kunnen worden geschonken bij voorgerechten, met gerookte vis zoals zalm, kaviaar, olijven, gedroogde ham, eend en smakelijke droge vruchten en noten, zoals hazelnoten, amandelen of noten.

Bedruiving

Verdelho. In de rest van Portugal ook bekend als Gouveio. Is het meest aangeplante witte ras. De stijl heeft een licht zoetje en is off-dry / medium dry. Wordt aangeplant op hoogtes van 400-600, vooral in het Noorden en rijpt laat. De druif is het hoofdingrediënt voor Rainwater.

Volledig ontsteeld, pletten en persen. Temperatuurgecontroleerde gisting en onderbreking door toevoeging van wijnalcohol van 96° na 6 – 7 dagen.

Minstens 10 jaar gerijpt volgens het traditionele Canteiro-systeem, in Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten van verschillende capaciteiten.

Alcoholgehalte: 19%

Bewaren en serveren

Bewaar een Madeira wijn altijd rechtop staand.

De zuren van Madeira zijn zo sterk, dat zij de kurk aantasten als de fles liggend liggend bewaard wordt
Serveren : 10-12°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. 1997

PA LANDEN

1. Portugal

PA STREEK

1. Madeira