

Justino's Madeira Madeira (D.O.C.)

Fine Dry

Geschmack |

Trocken ausgebauter Madeira, durchschnittlich 3 Jahre alt. In der Farbe ein für diese Art von Wein typisches helles Bernstein-Gelbbraun. In der angenehmen Nase sind die für einen Fine Dry charakteristischen Aromen von getrockneten Früchten zu finden. Am Gaumen zeigt er sich leicht und weich mit schöner Frische.

Rebsorten |

Complexa
Negra Mole

Fassreife |

Ca. 3 Jahre gebrauchtes Holzfass

Analysedaten |

Alkohol: 19,00% | Säure: 4,80 g/l |
Restzucker: 48,10 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif

