

Terrantez 50 Years Old

Wein | expertise

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

Geschmack |

Limitiert aufgelegte Abfüllung. Dieser trockene Madeira wurde rebsortenrein aus der heute nur noch von wenigen Erzeugern angepflanzten weißen Terrantez-Rebsorte erzeugt. Er lagerte 50 Jahre im Holzfass und entstand im traditionellen Canteiro-System (Lagerung jung aufgespritzter Weine im Holzfass im Dachbereich der Kellerei unter natürlicher Wärmeeinwirkung). Bernsteinfarbe mit dunklem Rand. Reichhaltige Nase mit faszinierendem Duft von Moschus, herbstlichen Wäldern, Tabak, Gewürze, Zigarrenkiste, Teeblätter und Jodnoten. Mittellanger Abgang, immer noch mit guter Säurestruktur ausgestattet. Genießen Sie ihn solo oder zu einer guten Zigarre.

Rebsorten |

Terrantez (100 %)

Fassreife |

50 Jahre Holzfass (650 l)

Analysedaten |

Alkohol: 19,00 % | Säure: 9,47 g/l |

Restzucker: 74,50 g/l

Passt zu ... |

als Digestif

Sonstiges: Solo (zu) trinken, Zigarre/Zigarrillo

