

Verdelho 10 Years Old

Wein | expertise

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

Geschmack |

Halbtrockener, durchschnittlich 10 Jahre alter rebsortenreiner Verdelho. Fast schon an Gold erinnernde Bernsteinfarbe; aromatische Nase mit getrockneten Früchten. Mittlerer Körper mit präsender Säurestruktur, Noten von Nüssen, getrockneten Orangenschalen und Feigen. Perfekt als Aperitif mit dazu gereichten gesalzenen Erdnüssen; wird traditionell auch gerne zu einer französischen Zwiebelsuppe, reifem Hartkäse oder zu einer Spargelcremesuppe empfohlen.

Rebsorten |

Verdelho (100%)

Fassreife |

Ca. 10 Jahre gebrauchtes Holzfass

Analysedaten |

Alkohol: 19,50% | Säure: 7,90 g/l |
Restzucker: 72,60 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif
Gerichte: Spargelcremesuppe, Zwiebelsuppe
Käse: Hartkäse

