



## Madeira Malvasia Sweet 15 Years - Henriques & Henriques

Ein perfekter als Dessertwein mit vollem Körper und langem Abgang.

20% Alk., süß. Hochklassiger, gereifter sortenreiner süßer Madeira aus der Malvasiatraube, die einen kraftvollen Wein ergibt. Intensive Farbgebung. Das Canteiro-Verfahren wird für alle 10- und 15-jährigen Madeiras von H & H angewendet, bei denen der Wein über einige Monate in Fässern auf natürliche Weise erhitzt wird, um die Konzentration und Konsistenz des Weins zu verbessern. Komplexes Aroma nach Nüssen, Trockenfrüchten, Kaffee und Karamel. Voller Körper und langer Abgang.

Perfekt als Dessertwein, besonders zu Schokolade.



### Henriques, Henriques

Die etwa 2.100 Hektar Weingärten auf Madeira sind, verglichen mit Porto oder Sherry, verschwindend wenig. Die Insel ragt von 4.000 Metern unter dem Wasser bis zu 1.861 Metern über dem Meer steil auf.

"Denominação de Origem Controlada", hier Madeira, entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Madeira ist der wohl langlebigste Wein der Welt und wird in der Regel ohne Jahrgang vermarktet. Die feinsten Qualitäten reifen zehn Jahre und länger im Holzfaß, ehe sie in den Verkehr gelangen.

Malvasia, den die Briten verniedlicht "Malmsey" nennen, ist eine der ältesten uns noch bekannten Rebsorten überhaupt. Im Geschmack ist dieser Madeira aromatisch, fruchtig und vor allem süß.

Die Reben Madeiras werden zwischen 300 und 500 Metern über dem Meeresspiegel auf schmalen, stufenartigen Terrassen gezogen, die aus roten oder grauem Basaltfelsen herausgehauen sind.

### PORTUGAL

#### Madeira

Alkoholverstärkter, süßer Rotwein von der gleichnamigen portugiesischen Atlantikinsel, der überwiegend aus der roten Sorte Tinta Negra Mole gekeltert wird.

Im Unterschied zum Portwein wird der Madeira nach dem Aufspritzen einer speziellen Wärmebehandlung unterzogen.

In gemauerten Betonbottichen, in Stahltanks, in Glasballons oder in Holzfässern wird er mehrere Monate lang auf 40 bis 50 °C erwärmt.

Durch die Wärmebehandlung soll der Wein schneller reifen und der Zucker karamellisieren.

Reife hat der Madeira nötig, denn er bringt viel Tannin mit und besitzt eine hohe Säure.

Sein Geschmack reicht von schokoladig-süß bis ranzig-trocken.

Die besten wachsen auf Höhen bis 1800 Meter.

Dort werden die Terrassen zunehmend mit den alten weißen Sorten Sercial, Boal, Malvasia und Verdelho kultiviert.

Diese traditionellen Qualitäten reifen langsam, ohne erhitzt zu werden. Sie werden in 600-Liter-Pipes gefüllt und mind. 20 Jahre unter dem Dach der Handelshäuser gelagert, wo es im Winter kühl und im Sommer sehr heiß ist. Vinhos de Canteiro werden sie genannt.

Sie haben einen Geruch von Malz, Karamell, Vanille, süßen Mandeln, Rosinen und kandierten Früchten.

Der Standard-Madeira ist ein Jahrgangsverschnitt, der selbst dann, wenn er als Extra Dry deklariert ist, eine spürbare Restsüße aufweist.