

## MADEIRA MARVILHA - Fine Medium Dry

<b>Land:</b>	Portugal
<b>Regio:</b>	Madeira
<b>Appellatie:</b>	Madeira
<b>Kleur:</b>	n.v.t.
<b>Inhoud:</b>	75 cl
<b>Alcoholvolume:</b>	19 %
<b>Temperatuur:</b>	16-18°C
<b>Aan te raden bij:</b>	aperitief of dessert
<b>Omschrijving:</b>	Als u dacht dat Madeira enkel in de keuken kon gebruikt worden, dan hebt u het mis. Deze Madeira 'Marvilha' van Justino's bewijst met grote overtuiging het tegendeel. Het is een likeurwijn die exclusief van het Portugese eiland Madeira komt. Hij wordt verkregen door een droge gisting van de Tinta Negra druif (afkomstig van wijnvelden op circa 500m hoogte) en ondergaat een verwarmingsproces in 'estufas'. Over een periode van 3 maanden stijgt de temperatuur tot 45 à 50°C, waarna een langzame afkoeling plaatsvindt. Op deze manier krijgt de Madeira zijn unieke eigenschappen en krijgt hij een karamelachtige smaak. De druivensoort Tinta Negra die in hoofdzaak voor deze droge Madeira gebruikt wordt, levert een vruchtbare, gouden wijn met een droog einde. Madeira Marvilha - Fine Medium Dry is de jongste Madeira. Geproduceerd met wijnen die minimum 3 jaar in eiken vaten hebben gelegen. De Fine Medium Dry is een wijn die aroma's heeft van gedroogd fruit, licht, fluweelachtig en evenwichtig in de mond met een lange, droge afdronk.

