



Henriques & Henriques Single Harvest Fine Rich 1997

Aperitif - Madeira

Jahrgang 1997 - 0,5 Liter - Vol 19%

Enthält Sulfite

€ 89,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 44,50

Artikel: Henriques & Henriques Single Harvest Fine Rich 1997

Land: Portugal / Insel Madeira

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

Erzeuger: Henriques & Henriques

Jahrgang 1997

Rebsorte: Tinta Negra

Alkohol: 19%

Farbe: Bernsteingold

Aroma: Intensives Bouquet mit deutlichen Noten von Trockenfrüchten.

Geschmack: Komplex am Gaumen mit Noten von Haselnuss, Walnuss und Honigaromen.

Abgang: Schöne Länge.

Serviervorschläge: Zu Schokolade und Desserts.

Die zu Portugal gehörende Insel Madeira ist eine steil aufragende Felsenformation vor der marokkanischen Küste. Im 18. Jahrhundert verbrachten die Holländer große Mengen Madeira-Wein über den Seeweg in die Neue Welt. Sie stellten fest, dass der Wein die Seereise nicht nur gut überstand, sondern die Äquatortaufe ihn im Duft und Geschmack vorzüglich veränderte. Heute treten die Fässer lediglich eine symbolische Seereise an. In den sogenannten Estufas werden ähnliche Bedingungen simuliert, die dem Madeira seinen typischen Geschmack verleihen. Einst im Besitz des portugiesischen Königshauses, ist die alte Firma Henriques & Henriques heute im Besitz von John Cossart. Der Vater des ehrgeizigen Briten war 53 Jahre lang Verwalter und Kellermeister des Unternehmens und anschließend, nach dem Tode des letzten Henriques, der 1978 ohne Nachfolger starb, Mehrheitsbesitzer. Mit 15 Hektar Eigenbesitz der größte Traubenerzeuger dieser Insel.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: Henriques & Henriques Vinhos SA

Anschrift: Sítio de Belém 9300-138 Camara de Lobos, Madeira

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 16.05.2023