



## Henriques & Henriques Rainwater Medium Dry

Aperitif - Madeira

Ein Hauch von Frucht und Nüssen, ideal als Aperitif, passt auch zur chinesischen Küche.

0,75 Liter - Vol 19%

Enthält Sulfite

€ 17,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 13,20**

**Artikel:** Henriques & Henriques Rainwater Medium Dry

**Land:** Portugal / Insel Madeira

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

**Erzeuger:** Henriques & Henriques

**Alkohol:** 19%

**Charakteristik:** Duftet nach Pflaumen, Nüssen und Rauch, fruchtig, pikante Fülle, zart süßliches Spiel, feinwürzige Eleganz. Halbtrocken und weich.

**Farbe:** Leuchtendes Bernstein

**Trinktemperatur:** 14 °C

**Serviervorschläge:** Als Aperitif zu Nüssen oder Würzgebäck, kräftigen Consommé, Gerichten der chinesischen Küche, z. B. Frühlingsrolle oder leicht würzigen Käsen.

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](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 07.11.2019