



Madeira Henriques & Henriques

Monte Seco

Degustationsnotiz:

Helle, klare und blassrote Farbe. In der Nase und am Gaumen mit angenehm trockener Stilistik, wundervollem Mandelaroma und vitaler Säure, die den Wein sehr ausgewogen macht. very light, pale colour. Gute Lage am Gaumen, Nachhall mit Zitrusnoten. Idealer Aperitif und köstlich, wenn er leicht gekühlt serviert wird.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Stilton, Schokokuchen, Lebkuchen, Melone und Schokoladen. Geniessen Sie ihn auch zu feinen Zigarren und als Digestif.

Servierempfehlung:

Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

Herkunftsland:	Portugal
Region:	Madeira
Subregion:	Madeira
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Alkoholgehalt:	19.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Artikelnummer:	04594--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Madeira Henriques & Henriques

Monte Seco

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	19.0 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.