



Madeira Henriques & Henriques

Monte Seco

Élégance sèche - un madère pour les puristes

Description:

Un madère classique aux arômes intenses de fruits secs, de noix et à la structure acide incisive qui contrebalance merveilleusement la douceur résiduelle délicate. La riche tradition de cette île portugaise de l'océan Atlantique se reflète dans chaque goutte de cet élixir.

Profil aromatique:

Rouge pâle lumineux. Agréablement sec au nez et en bouche, avec de merveilleux arômes d'amandes et un belle acidité qui apporte l'équilibre nécessaire. Belle longueur et finale sur des notes d'agrumes. Idéal à l'apéritif, il sera délicieux servi légèrement frais.

Accompagne idéalement:

Il accompagne à merveille le Stilton, le gâteau au chocolat, le pain d'épices, les melons et le chocolat. Vous l'appréciez également en digestif avec un bon cigare.

Température:

Différents styles exigent des températures différentes: Fino/manzanilla: 6 à 8 °C; amontillado: 12 à 14 °C; Pedro Ximénez: 12 à 14 °C. Servir les jeunes portos entre 14 et 16 °C et les vieux portos entre 16 et 18 °C.

Pays d'origine: Portugal

Sous-région: Madère

Vol. alcool: 19.0%

A boire: À l'apogée

N° article: 04594--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Madeira Henriques & Henriques

Monte Seco

Herkunft:	Portugal
Notation:	Score 17.5/20
A boire:	À l'apogée
Vol. alcool:	19.0%
Servier:	Différents styles exigent des températures différentes: Fino/manzanilla: 6 à 8 °C; amontillado: 12 à 14 °C; Pedro Ximénez: 12 à 14 °C. Servir les jeunes portos entre 14 et 16 °C et les vieux portos entre 16 et 18 °C.