



Madeira Henriques & Henriques

Monte Seco

Eleganza asciutta - un Madeira per puristi

Descrizione:

Un classico Madeira con intensi aromi di frutta secca, noci e un'incisiva struttura acida che controbilancia meravigliosamente la delicata dolcezza residua. La ricca tradizione di quest'isola portoghese nell'Oceano Atlantico si riflette in ogni goccia di questo elisir.

Profilo aromatico:

Rosso chiaro brillante. Piacevolmente secco al naso e al palato, con meravigliosi aromi di mandorle e una bella acidità che fornisce il necessario equilibrio. Finale lungo con note agrumate. Ideale come aperitivo, è delizioso servito leggermente fresco.

Ideale con:

Si abbina meravigliosamente a Stilton, torta al cioccolato, pan di zenzero, meloni e cioccolato. Si apprezza anche come drink dopo cena con un buon sigaro.

Temperatura:

Stili diversi richiedono temperature diverse: Fino/Manzanilla: da 6 a 8°C, Amontillado: da 12 a 14°C, Pedro Ximénez: da 12 a 14°C. I Porto giovani si servono tra 14 e 16 °C, mentre i Porto maturi si apprezzano al meglio tra 16 e 18 °C.

Paese di origine: Portogallo

Appellation: Madère

Vol. alcolici: 19.0%

Da bere: Pronto da bere

Numero articolo: 04594--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Madeira Henriques & Henriques

Monte Seco

Herkunft:	Portogallo
Valutazioni:	Score 17.5/20
Da bere:	Pronto da bere
Vol. alcolici:	19.0%
Servier:	Stili diversi richiedono temperature diverse: Fino/Manzanilla: da 6 a 8°C, Amontillado: da 12 a 14°C, Pedro Ximénez: da 12 a 14°C. I Porto giovani si servono tra 14 e 16 °C, mentre i Porto maturi si apprezzano al meglio tra 16 e 18 °C.