

Madeira dry

Der trockenste Madeira, der auf der portugiesischen Insel produziert wird. Er wird aus der Traubensorte Tinta Negra hergestellt und lagert 3 Jahre in Holzfässern, bevor er abgefüllt wird. Mit seinem typischen Nuss-Aroma ist dieser Madeira ein interessanter Aperitiv-Wein. Servieren Sie diese Spezialität leicht gekühlt in nicht zu kleinen Gläsern und reichen Sie diesen Madeira dry zu verschiedensten Antipasti.



Produzent	Vinhos Barbeito
Wein	Madeira
Land	Portugal
Region	Madeira
Subregion	Madeira DOC
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	19 %
Lagerfähigkeit	unbeschränkt
Traubensorten	Tinta Negra

CHF 25.50 100cl = CHF 34