



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 Madeira
Kategorie	Madeira
Land	Portugal
Region	Madeira
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	19.0 %
Trinktemperatur	14° - 16°
Traubensorten	Tinta Negra
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	590160
Passt zu	Antipasti

