



Madeira Verdelho Reserva 10 Years

Der Madeira «Verdelho» gehört zu den halbtrockenen Madeiras und ist ewig haltbar. Geschmacklich liegt die weisse Rebsorte zwischen Boal und Sercial. Wie auch der Sercial braucht der Verdelho einige Zeit an Reife, bis er die typischen Aromen von Trockenfrüchten, Honig, Kaffee und Schokolade hervorbringt. Probieren Sie diese Spezialität zu klassischen Schokoladen-Desserts, Sabayon oder auch Thunfisch und Tapas.

Produzent	Vinhos Barbeito Madeira
Land	Portugal
Region	Madeira
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	19.0 %
Trinktemperatur	14° - 16°
Traubensorten	Verdelho
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	591660
Passt zu	Tapas, Meeresfisch, Desserts



Geschichte

Ricardo Diogo Freitas ist ein Visionär auf seinem Gebiet und mit Vinhos Barbeito einer der besten Erzeuger auf Madeira.

