

Henriques & Henriques Verdelho 15 YO 70 cl 20%

Henriques & Henriques Portugal Madeira 70 cl 20% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein leuchtend goldener Madeira mit komplexen Aromen von getrockneten Früchten, Rosinen, Honig, Nüssen und altem Holz. Mitteltrocken im Geschmack mit Noten von getrockneten Früchten und Karamell, langer und anhaltender Abgang.

Servierempfehlung

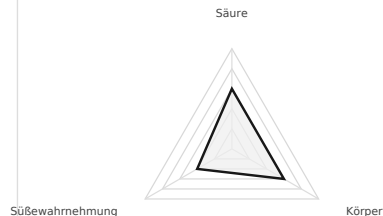
Bei 15–16 °C servieren.

Passt zu

Passt zu geräuchertem Lachs, gegrilltem Fisch, gereiftem Hartkäse und Nüssen.

Genussempfehlung

Ideal als Aperitif oder Digestif.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Intensiv
Perlage / Still	Still
Farbton	Bernstein

Abgang

Charakter	Komplex, Würzig, Süßlich, Harmonisch
Länge	Lang

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Wärmend
Balance	Harmonisch
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Halbtrocken
Textur	Seidig

Vinifikation

Holzausbau	Langer Holzausbau, Eichenfass
------------	--------------------------------------

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Komplex, Elegant
------	---

Servieren

Dekantieren	Nicht dekantieren
Glas	Dessertweinglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Aromatik

Frucht	Rosinen
Weitere Aromen	Tabak, Bienenwachs

Begleitung

Speisenbegleitung	Geräucherter Fisch, Fisch, Hartkäse, Nussdesserts, Aperitif
-------------------	--