



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e



Flagman's Madeira (Vegan)

Art.-Nr.: 43 39 12

HERKUNFTSLAND:	Portugal
ANBAUGEBIET:	Madeira
ERZEUGER:	Henriques & Henriques Vinhos, S.A., Camara de Lobos/Madeira
HERSTELLUNG:	Dieser Madeira wird Monate lang bei ca. 50°C gelagert wodurch er seinen typischen Karamellduft erhält.
BEURTEILUNG:	Edler, alter, halbsüßer Madeira.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif, zum Dessert und für die feine Küche.
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur
ANALYSE:	Alkoholgehalt: 19,0% vol.

Madeira ist ein goldbrauner Likörwein von der portugiesischen Atlantikinsel Madeira, die schon seit Jahrhunderten für ihre Weine bekannt und berühmt ist. Viele Schiffe liefen auf ihrem Weg von Europa nach Indien den Hafen Funchal an und nahmen auch Fässer mit Wein mit, der interessanterweise besser schmeckte, nachdem er die Schiffsreise durch die Tropen mitgemacht hatte. Um einen vergleichbaren Reifungsprozess zu bewirken, entwickelten die Handelshäuser so genannte „Estufas“, Räume oder Tanks, in denen der Wein erhitzt und so ein ähnlicher Reifeprozess Gang gesetzt wird.

Die Weingärten sind an steilen Hängen auf vulkanischen Böden terrassenförmig angelegt. Nach der Lese und dem Pressen der Trauben wird dem Most – wie anderen berühmten Likörweinen auch – ca. 4- 5% Weinalkohol hinzugefügt, um die Gärung zu stoppen und einen bestimmten Süßegrad zu erhalten. Den typischen Duft nach Karamell erhält der Wein durch eine mehrere Monate lange Lagerung bei ca. 50 Grad Celsius.

Madeiras gibt es von sehr trocken bis sehr süß, ihre Lagerfähigkeit ist bei richtiger Lagerung (nicht zu warm, keine direkte Sonnenbestrahlung, am besten lichtgeschützt- dies gilt für jeden Wein und die meisten alkoholischen Spezialitäten) fast unbegrenzt und aus der feinen Küche sind sie nicht wegzudenken. Auch als Aperitif sind sie ein in Deutschland noch wenig verbreiteter Geheimtipp.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE