



East India Colheita 1998

East India Colheita 1998 Fine Rich Madeira stammer helt og holdent af håndhøstede tinta negra mole-druer fra 1998-høsten.

Vinifikationen foregår med naturgær på rustfri ståltanke efter afstilkning af druerne. Gæringen standses med vinsprit med ca. 100 gram restsukker/liter i behold.

Herefter følger den proces, der gør madeira særegen; den traditionelle, varme lagring: her via den omkostningskrævende canteiro-metode, hvor vinen modner i gamle 600 liters egefade på lagre, hvor Madeiras bagende sol og øens stabilt varme klima, langsomt men sikkert, varmer vinen. Canteiro-metodens flerårige opvarmning ved lavere temperaturer end den korte, varmere opvarmning (estufagem), giver erfaringsmæssigt mere komplekse vine.

Farven er gyldenbrun og let transparent med typiske, grønne reflekser langs kanten. Vinen har som følge af den lange, oxidative lagring opnået en kraftig duft af tørret frugt med ristet sødme og markant syre, som afbalancerer sødmen. I munden er sødmen til stede, men kompenseres igen af knitrende syrer og koncentration i et harmonisk helhedsindtryk. Smagen har både fyldige og intense noter af tørret frugt, syltet citrus (appelsin og citron) med karamel, kaffe, varme julekrydderier og massiv rancio. Eftersmagen er tæt på uendelig, selv om dette ikke er voldsom vin, og den karakteristiske syrefriskhed gør god madeira som denne til den måske mest elegante og interessante hedvin, der findes.

Vinen holder sig grundet den voldsomme behandling under sin opvækst meget længe efter åbning, så der er rig mulighed for at nyde et enkelt glas i ny og næ.

Nydes som aperitif, til hårde, lagrede fåre-oste eller til ikke for søde desserter med indslag af karamel, tørret frugt i lage og/eller nødder.

Vi anbefaler en serveringstemperatur på ca. 10-14°.

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk