



East India 10 years Old Maderia



Fine Rich

En klassisk hedvin, fremstillet med udgangspunkt i tinta negra mole-druer fra terrasser på Madeiras sydvestlige del, hvor druerne opnår det højeste sukkerindhold.

Vinifikationen foregår med naturgær på rustfri ståltanke efter afstilkning af druerne. Gæringen standses med 96% vinsprit, når den ønskede sødme er opnået – for fine richs vedkommende forstærkes vinen og gæringen stoppes med ca. 100 gram restsukker/liter tilbage. Herefter følger den proces, der adskiller madeira fra øvrige hedvine; den traditionelle opvarmning: her gjort via estufagem-metoden med ca. tre måneders opvarmning af vinen på ståltank til ca. 50°. Herefter lagres vinen på gamle 600 liters egefade.

East India 10 Years Old Reserve sammenstikkes af oxidativt lagrede vine af varierende alder, hvor vinen har opnået sin særlige farve, aroma og smag samt optaget karakter fra lagringen. På lige fod med tawny portvin får vellagret madeira størstedelen af dens karakteristika fra selve lagringen.

Farven er ravgylden med den typiske grøn-brunlige kant. Vinen har som følge af udviklingen på fad opnået en kraftig duft af moden 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, røgede aromaer, maltkaramel, kaffe, chokolade og en velkontrolleret oxidation. 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 eller til ikke 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