WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

Maderista - Medium Dry Reserva

THE MADEIRA COLLECTION - MADEIRA, PORTUGAL

the MADEIRA COLLECTION

Im Gegensatz zu Portwein ist Madeira im wahrsten Sinne des Wortes nicht in aller Munde. "Estufagem" ist bei den meisten Madeiras das Zauberwort. Hierbei wird der mit Branntwein versetzte Wein über einen langen Zeitraum in einem Edelstahltank auf bis zu 50 °C erhitzt. Dies soll die Reifung schnell und kontrolliert vorantreiben. Hochwertige Madeiras kommen in den Genuss der Canteiro-Methode. Die ursprüngliche Reifung auf dem Schiff unter der heißen Sonne wird hierfür in einen nicht isolierten Raum unter dem Dach verlegt. Der Madeira ist der Wärme ausgesetzt und reift über rund sieben Jahre in Fässern aus portugiesischer Eiche, wodurch er den typischen, opulenten Geschmack erhält. Die Rebsorte Tina Negra Mole, bekannt für ihre Frische, wird normalerweise nur zum Ergänzen der Weine genutzt. Doch in diesem Stoff ist sie der Hauptdarsteller. Das Ergebnis ist etwas diskreter als die Dry Variante und noch eine Spur oxidativer. Frische Zitrusnoten, kandierte Früchte, Sultaninen, getrocknete Feigen und karamellisierte Nüsse oder Rancio. Der Maderista Medium Dry wird mit etwas mehr Restzucker in die Fässer gefüllt, was ihn runder, öliger und etwas geschmeidiger macht. Trotzdem wirkt es etwas schlanker. Eher ein Digestif zu dunkler Schokolade, Feigentarte oder zu einer Zigarre. Hält sich geöffnet mehrere Monate im Kühlschrank. Ein großartiger Solist zur Bekämpfung von Fernweh und Liebeskummer.

Rebsorte Tinta Negra Mole	**Region** Madeira	**Restzucker** 77,6 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 14-18°	**Internationale Bewertungen**
Klima atlantischer Einfluss, subtropisch	**Appellation** DOC Madeira	**Säure** 8,29 g/l	**Dekantieren / Karaffieren** Nein	**Lagerfähigkeit** 20 und mehr
Boden Vulkangestein	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Alkoholgehalt** 19%	**Empfohlenes Glas** Nosingglas, Tumbler	**Abgefüllt durch** BVBA Madas - The Madeira Collection, BE-8800 Roeselare
Höhe uber N.N. 300 Meter	**Ausbau** 7 Jahre in portugiesischer Eiche	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Verschluss** Naturkork	**Importiert durch** Wein am Limit, 20251 Hamburg

Wenn sich der renommierte Madeira-Winzer Francisco Albuquerque und der belgische Importeur Bert Jeuris für ein Madeira-Projekt zusammenschließen, dann muss daraus etwas Großartiges entstehen. Bert importierte bis zu einem seinen Leben verändernden Restaurantbesuch nur französische und portugiesische Weine. Ein 1968er Boal Madeira schoss ihm durch Herz, Kopf und Venen. Zusammen mit Francisco, Kellermeister bei Blandy's, kreierten und blendeten sie einen Madeira nach eigenen Vorstellungen. Ein großer Vorteil sind die legendären, gereiften Bestände dieses Weltklasseunternehmens in der 7 Generation. Die lange Haltbarkeit und der komplexe Aromen-Reichtum dieser Stoffe sind unerreicht.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.