

D'Oliveira Madeira, Verdelho 1981

Beschrijving

Madeira is een versterkte, zeer lang houdbare wijn, afkomstig van het eiland Madeira. Tot aan WO II was Madeira erg populair als aperitief of degustief. De laatste jaren veroverde deze unieke wijn opnieuw zijn plaats in de wijnwereld en vind je ze op de kaarten van restaurants of bij de lokale wijnhandelaar. Oorspronkelijk werd Madeira van vier druiven gemaakt, elk met zijn eigen smaakkenmerk, variërend van zoet tot droog. Madeira werd naar de druif genoemd waarvan hij werd gemaakt: sercial (dry), verdelho (medium dry), boal (medium sweet) en malvasia / malmsey (sweet). Tegenwoordig wordt 80 % gemaakt van één druivensoort, de populaire tinta negra mole. Het is een druif die gemakkelijk groeit en rijpt, maar die zich vooral uitstekend weet aan te passen aan verschillende bodem- en klimaat omstandigheden. De beste Madeira wordt echter nog steeds van de oorspronkelijke druiven gemaakt en de absolute topwijnen zijn uit één oogstjaar. Vandaag kan je bijvoorbeeld nog steeds flessen kopen van begin vorige eeuw. Deze wijnen proeven nog steeds erg goed. Dit is te danken aan het productieproces van Madeira. Na de mutatie met alcohol verblijft hij minstens 5 jaar in houten vaten in erg warme loodsen waardoor de wijn een oxydatieproces ondergaat. Hierdoor wijzigt de wijn omzeggens niet meer in de fles, maar ook niet als de fles geopend is. Wijnen met een oogstjaar rusten minstens 20 jaar op vat vooraleer op de markt te komen. Info www.vinhosbarbeito.com

Gerecht:

Serveer als aperitief of bij kazen aan 14-15°

Domein:	D'Oliviera
Appellatie:	Madeira
Alcoholgehalte:	19%
Inhoud:	0.75L
Druivenras(sen):	Verdelho

De VInothEEK

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare

Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinothek.be • www.vinothek.be