



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

1957er Boal Jahrgang 1957 20% vol

**Henriques & Henriques
Madeira**

| | |
|---------------------------|-------------|
| Artikelnummer | 738050-1957 |
| Kartoninhalt (Fl.) | 1 |
| Alkohol | 20 % vol. |
| Restzucker | 92,3 g/l |
| Säure | 7,3 g/l |
| Enthält: | Sulfite |

| | |
|-----------------------|--|
| Anbaugebiet | Madeira Die etwa 2.100 Hektar Weingärten auf Madeira sind, verglichen mit Porto oder Sherry, verschwindend wenig. Die Insel ragt von 4.000 Metern unter dem Wasser bis zu 1.861 Metern über dem Meer steil auf. |
| Klassifikation | Denominação de Origem Controlada |
| Jahrgang | 1957 Ein mit Jahrgang versehener Madeira muß aus einer einzelnen Traubensorte eines einzigen Jahrgangs stammen und mindestens 20 Jahre in Eichenholzfässern reifen, ehe er in den Verkehr gelangt. |
| Rebsorte | Boal Boal, eine nur noch selten angebaute Rebsorte, vereint mehrere Spielarten unter ihrem Namen. Ihre Weine weisen eine große Fülle auf, ergänzt von würziger Süße. Das Hauptanbaugebiet dieser autochthonen Rebsorte liegt auf Madeira. Boal wird hauptsächlich für halbsüße (meio doce) Madeiras verwendet. |
| Bodenart | Die Reben Madeiras werden zwischen 300 und 500 Metern über dem Meeresspiegel auf schmalen, stufenartigen Terrassen gezogen, die aus roten oder grauem Basaltfelsen herausgehauen sind. |
| Erzeuger | Henriques & Henriques Einst im Besitz des portugiesischen Königshauses, ist die alte Firma Henriques & Henriques heute im Besitz von John Cossart. Der Vater des ehrgeizigen Briten war 53 Jahre lang Verwalter und Kellermeister des Unternehmens und anschließend, nach dem Tode des letzten Henriques, der 1978 ohne Nachfolger starb, Mehrheitsbesitzer. Mit 15 Hektar Eigenbesitz ist Henriques & Henriques der größte Traubenerzeuger dieser Insel. |
| Beschreibung | Dunkles Bernsteinfarben; vielfältiger Duft von kandierten Früchten, Leder und Rauch; würzige Fruchtfülle, samtige Art, pikante Süße, erstaunlich jung, frisch und lebendig, langer Nachhall. |
| Empfehlung | Dekantiert bei 16 Grad Celsius, zu Nüssen und Trockenfrüchten, herzhaften Vorspeisen, reifem Hartkäse und Nachspeisen auf Basis von Bitterschokolade sowie als krönender Abschluß eines guten Tages. |

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de