



## Tinta Negra 50 years old 20%vol

### Henriques & Henriques Madeira

<b>Artikelnummer</b>	738535
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	20 % vol.
<b>Restzucker</b>	102 g/l
<b>Säure</b>	7,91 g/l
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Rebsorte</b>	Tinta Negra Die Rebsorte Tinta Negra wurde im 18. Jh. auf Madeira eingeführt. Es handelt sich um eine sehr vielseitige und robuste Sorte mit kleinen bis mittelgroßen Beeren mit sehr feiner und weicher Schale, die sich seit ihrer Einführung leicht an die auf der Insel herrschenden Bedingungen angepasst hat. Sie wird vor allem im Süden der Insel, in Funchal und Câmara de Lobos sowie im Norden von S. Vicente kultiviert. Aus der Tinta Negra werden trockene, halbtrockene, liebliche, süße Weine sowie der bekannte Likörwein Madeira erzeugt. Sie ist für 80 bis 85 % der Gesamtproduktion verantwortlich.
<b>Bodenart</b>	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.
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Farbe nach dunklem Ebenholz. Ausgesprochen intensive Aromen nach Karamell, Kaffee und Marmelade. Reichhaltig, süß und mit einer wundervoll harmonischen Säure, welche diesen Madeira so schmackhaft machen. Er ist wundervoll ausbalanciert und hinterlässt einen wahnsinnig langanhaltenden Abgang.
<b>Empfehlung</b>	Er eignet sich hervorragend als Digestif und passt gut zu Desserts und Käse.