

**GESCHICHTE** Henriques & Henriques wurde 1850 gegründet und ist heute der größte unabhängige Madeira-Hersteller mit eigenen Weinbergen.

**QUALITÄTEN** Madeiras sind i.d.R. Verschnittweine. Eine Jahreszahl auf dem Etikett gibt das Alter des jüngsten Verschnittbestandteils an.

**3-years-old** ist ein gewöhnlicher Madeira, meist aus Tinta Negra Mole, im Tank wärmebehandelt. Heißen oft "Finest", "Choice" oder "Select".

**Rainwater** heißt ein milder, halbtrockener Verdelho; Name historisch bedingt, als auf Verladung wartender Madeira den Regengüssen ausgesetzt war (Legende).

**5-years-old** sind fünfjährige Verschnitte mit zumindest teilweiser Faß-Wärmebehandlung (Estufa). Oft aus Edelsorten (Verdelho, Sercial, Bual oder Malmsey)

**10-years-old** oder **special reserve** - Madeiras stammen von o.g. Edelrebsorten und aus natürlicher Dachboden-Wärmebehandlung.

**Vintage-Madeiras** stammen aus einem einzigen Jahrgang und einer einzigen Rebsorte (kein Verschnitt!). Sie reifen im Gegensatz zum Portwein mindestens 20 Jahre im Faß und zusätzlich zwei Jahre auf der Flasche. Nicht selten liegen viele Vintages noch weit länger im Faß (bis zu 100 Jahre) oder reifen vor der Abfüllung noch eine Weile in 20-l-Ballonflaschen. Vintage-Madeiras sind die oxidationsfestesten und alterungsbeständigsten Weine der Welt!

**HANDLING** Aufgrund des hohen Alterungspotentials und Alkoholgehalts (19 - 20 Vol%) ist eine stehende Lagerung im Weinkeller zu empfehlen.

Es empfiehlt sich, Madeira vor dem Öffnen atmen zu lassen, um etwaige Flaschengerüche auszulüften. Einmal geöffnet, bleibt Madeira auch über Monate hinweg stabil und trinkbar.

Die trockeneren Varianten sollten kühl (12-14°) getrunken werden, die fülligeren, süßlicheren Madeiras etwas wärmer mit 14-16° C.

## HENRIQUES & HENRIQUES Madeira

<b>Rainwater</b>	Medium Dry	dezenter Duft; Schoko/Kakao/nussig/pflaumige Nuancen mild/halbtrocken, noch als Aperitif oder zur Consommé	14,95
<b>Finest Full Rich</b>	5-years-old	intensiver Duft, reichhaltiger Geschmack, Schokolade, Röstnoten; dunkler, vollmundiger Dessertwein	18,95
<b>Sercial 10-years-old</b>	Finest Dry	würziger Duft; straff und muskulös, kräftige Säure dominiert den Abgang; dichter, komplexer Aperitifwein	34,90
<b>Bual 10-years-old</b>	Finest Medium Rich	würzig, stoffig mit rosinigen Noten; erst verschlossen, dann zunehmend süßliche Frucht; duftiger Dessertwein	34,90
<b>Malvasia 10-years-old</b>	Finest Full Rich	sehr würziger, kräftiger, fruchtig- leckerer Dessertwein mit prägnanter, abrundender Säure; ideal zu feiner Bitterschokolade, Petit Fours und zum Kaffeetisch	34,90