



Madeira Dry

Le madère le plus sec qui soit produit sur l'île portugaise. Il est élaboré à partir du cépage tinta negra et mature en fûts de bois pendant 3 ans avant d'être mis en bouteille. Avec son arôme typique de noix, ce madère est un vin intéressant pour l'apéritif. Dans l'idéal, cette spécialité se sert légèrement fraîche dans des verres de taille moyenne, accompagnée de divers antipasti.

Producteur	Vinhos Barbeito Madeira
Type d'article	Madère
Pays	Portugal
Région	Madère
Format	75 cl
Alcool	19.0 %
Température de consommation	14° - 16°
Cépages	Tinta Negra
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	590160
Accord mets et vins	Antipasti

