



Produktinformationen: Barbeito Madeira 3 Jahre alt, halbtrocken 750ml

Madeira DOP

WEINBERGE UND VINIFIKATION

Trauben aus verschiedenen Qualitätsweingütern in Estreito de Câmara de Lobos und São Vicente. Die Trauben wurden in einer pneumatischen Presse gepresst. Die Gärung wird beim gewünschten Süßegrad durch Zugabe von Weinalkohol (96%) gestoppt.

Beschreibung

Dieser Wein erhält seine einzigartigen Eigenschaften durch das Estufagem-Verfahren. Anschließend reift er bis zu 3 Jahre in Eichenfässern, bevor er verschnitten und in Flaschen abgefüllt wird.

TECHNISCHE DATEN

Alkohol: 19,10% Vol.
Baumé: 1,9
Gesamtzucker: 86 g/l
Flüchtige Säure: 0,24
Gesamtsäure: 4,82
pH: 3,38

Serviertemperatur: 11/12 °C. Der Wein wurde gefiltert und muss nicht dekantiert werden. Er wurde trinkfertig in Flaschen abgefüllt und ist nach dem Öffnen mehrere Monate haltbar.

