

Madeira Maderista Medium Dry

Madeira - Madeira - Portugal



domein

Bert Jeuris, invoerder van Portugese wijnen, wordt gebeten door Madeira na het drinken van een Madeira 1968 op restaurant. In 2012 heeft hij de kans om Madas nv over te nemen van Raymond Smeyers, die op dat moment de grootste collectie Madeira's ter wereld heeft. Het werk wordt verder gezet onder de naam Madeira Collection. De collectie wijnen met oogstjaar (Frasqueira's) is indrukwekkend, maar in het onderste segment is ruimte voor wat vernieuwing. De Madeira Collection is dan ook gestart met het verkopen van eigen assemblages. Maderista is gemaakt samen met Francisco Albuquerque, de wijnmaker van Blandy's. Uit de grote stocks van Blandy's kozen ze wijnen van de Tinta Negra Mole van 7 à 8 jaar oud. Oud genoeg om karakter te tonen, maar jong genoeg om betaalbaar te blijven.

omschrijving

Amberkleurig. Aroma's van geconfijt fruit, rozijnen en vijgen, noten ook. Rijke, weelderige smaak. Ideaal als after-dinner of bij desserts.

wijngaard

De bodems op Madeira zijn vulkanisch. Meestal liggen de wijngaarden op een steile helling, wat het werkt bemoeilijkt. De wijngaarden zijn enorm versnipperd: de meeste families hebben minder dan een halve hectare, en brengen de druiven naar één van de handelhuizen die de wijnen maakt zoals Blandy's of Barbeito. Naast de vier nobele druiven sercial, verdelho, boal en malvasia heb je de meer banale tinta negra mole. Toch zijn er met deze druif mooie resultaten te boeken mits goede zorg.

kelder

De wijn rijpt volgens de zogenaamde canteiro-methode. Hierbij rijpt de wijn gedurende meerdere jaren in een houten vat in een niet-geïsoleerde ruimte. Hierdoor oxideert, maderiseert de wijn en krijgt hij z'n typische karamelachtige smaak.

druivensoorten

tinta negra mole: 100%

schenken

Aan 12-14°C bij desserts met noten of chocolade, gebak, harde pittige kaas, blauwschimmelkaas, meditatie wijn,

analyse

alcohol: **18% Vol.**

