

Madeira malvazia d'Oliveiras '05



Madeira is een wijn die meerdere jaren in een oxidatieve omgeving rijpte, en komt daarna bij de botteling in een reductieve omgeving. Het is dan ook nuttig de flessen enkele uren op voorhand te openen. De flessen kunnen daarna nog bijna onbeperkt bewaard blijven, daar de lucht geen invloed meer heeft op madeirawijnen. Het is zelfs zo dat de wijn na maanden – als er nog rest – beter smaakt dan bij het openen van de fles. De zoete en vroegrijpe malvasia, malvazia of nog malmsey genoemd, vind je alleen in het Zuiden, op laaggelegen wijngaarden op 150-200m hoogte, vlak bij de oceaan. Hiervan wordt de zoetste stijl Madeira gemaakt. Er zijn twee soorten, de malvasia en de malvasia candida. De malvasia candida groeit het dichtst bij de oceaan en heeft z'n oorsprong in Griekenland. Een mooie legenda over de malmsey is die van de Duke of Clarence die dood door verdrinking in een vat malmsey verkoos boven de dood door een zwaard. Blandy's heeft een van zijn wijnen naar hem vernoemd. En in het werk van Shakespeare staan talloze verwijzingen naar malmsey. Zelfs Napoleon nam wat malmsey van het eiland mee. In de 19e eeuw kwam malmsey nog meer in de mode en er bestond zelfs een 'morning malmsey' om de dag te starten. Malmsey is 'meditatiewijn' waarmee je een goed diner perfect afsluit. Aroma's: honing, rozijnen, karamel, vanille. Een oude malmsey heeft aroma's van toffee, vanille en soms zelfs runderbouillon.

KARAKTER

Land	Portugal
Regio	Madeira
Smaak	4: zoet
Appelatie	Madeira
Serveer temp.	8-10°C

SMAAKBESCHRIJVING

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

Jeugdig, fruitig en een goede balans van zuur en zoet. Caramel bruin van kleur. Een intense en complexe neus met aroma's van gedroogde vruchten, sinaasappelschil, rozijnen, noten en gedroogde vijgen. Mooie streling in de mond net als zijde, de zuurgraad geeft een uitstekende en lange afdronk.

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

Het is een uitstekende aanvulling op gebak, fruit, chocolade, pralines, harde kazen, ijs-, caramel- & koffie desserts.