



"En meget lækker tør madeira. Den er fyldig med en frisk syre og en lang lifflig eftersmag med toner af lyse blomster."

Vinavisen, uge 47, 2009



Vin: 10 Years Sercial Old Reserve
Producent: H.M. Borges
Drue: Sercial
Alkohol: 19%

Vinificering og modning

Sercial-druen dyrkes oftest på de højeste, køligst beliggende marker omkring Seixal and Ribeira da Janela på øens nordside. Druerne høstes så sent som oktober for at opnå den rigtige modenhed, men sercial-druens naturligt høje syreindhold betyder ikke desto mindre stadig 'stram' vin, som kræver flere års lagring for at blødgøre den barske syre.

Smag

Sercial er den tørreste kategori inden for madeira. Under den lange lagring koncentrerer aromaerne gennem fordampningen i fadene og oxidationsdrevne nødde-aromaer opstår i samspil med de frugtige elementer af citron og appelsin. H.M. Borges 10 Years Sercial en frisk og syrerig madeira, der udviser pænt med alder fornemt parret med en ungdommelig frugt og syre i behold. Som altid med kvalitets-madeira er vinen særdeles aromarig og med massiv længde på eftersmagen.

Nydes til

Server vinen som aperitif til de særligt indviede, som ledsager til lagrede, tørre oste - eksempelvis en langtidslagret manchego med rosmarin. Vinen står sig også godt til de klare kødsupper, især hvis man tilsætter en lille sjat til suppen.

Serveringstemperatur

11-13°C

(Indeholder sulfitter)

