

## Madeira

# Probieren und staunen

Die raren, über Jahrzehnte in Fässern gereiften Vintage-Madeiras gelten seit jeher als absolute Topweine. Neu ist, dass heute auch in den einfacheren Kategorien Spitzenweine zu finden sind.

Der legendäre Ruf der Madeira-Weine steht im krassen Gegensatz zur vergleichsweise winzigen Rebfläche von nur 500 Hektar. 420 davon entfallen auf die rote Sorte Tinta Negra. Diese wurde lange als zweitklassig eingestuft, bringt heute aber auch hochwertige Weine hervor. Die vier Edelsorten Sercial (trocken), Verdelho (halbtrocken), Boal (halbsüss) und Malmsey (süss) wachsen zusammen auf gerade mal 80 Hektar. Der beeindruckende Qualitätsschub der Madeira-Weine, der sich nach dem Verbot der Offenweinausfuhren im Jahr 2002 noch akzentuiert hat, beruht vor allem auf Verbesserungen im Rebberg. Bis Ende der 70er Jahre wurden die Madeira-Grundweine von den Bauern unter einfachsten Bedingungen gekeltert und kurz nach der Gärung an die Handelshäuser verkauft. Auch als der Handel dazu überging, Trauben zu kaufen, kamen diese wegen mangelnder Kühlmöglichkeiten auf dem langen Transport oft in schlechtem Zustand bei den Kellereien an, nur dank dem aufwändigen Veredelungs- und Reifeprozess konnten grosse Weine hergestellt werden. Seit sich in den letzten Jahren die Qualität der Grundweine eklatant verbessert hat, überzeugen auch die jugendlichen Maderas. Und seit einige Produzenten auf die Beigabe von Karamell zum Abrunden verzichten, zeigen die Weine mehr Subtilität und Eleganz. Einen noch immer spürbaren Einfluss auf die Charakteristik hat die Vinifikationsform. Die jüngeren und billigeren Maderas werden im Estufagem-Verfahren hergestellt. Dabei werden die Weine für einige Monate auf annähernd 50 Grad erhitzt, was ihnen etwas Konfitüriges beziehungsweise Melasseartiges verleiht. Das Canteiro-System, bei dem die Weine unter natürlichen Temperaturschwankungen reifen, bringt ganz klar die edleren Weine hervor. Madeira-Weine bleiben, selbst wenn sie mal geöffnet wurden, über Monate und Jahre hinweg haltbar.

 Degustiert von:  
Thomas Vaterlaus

Die Weine in diesem Guide hat unser Autor vor Ort degustiert. Viele davon sind bei den Fachhändlern nicht vorrätig, können auf Anfrage aber problemlos besorgt werden.





## Barbeito

Ricardo Diogo Freitas hat mit seinen innovativen Ideen die Madeira-Weinszene der letzten 20 Jahre geprägt wie kein anderer. Die Fülle an Topweinen, die er in seiner neuen, nach seinen individuellen Vorstellungen gebauten Kellerei keltert, ist atemberaubend.

### 17

#### Malvasia 5 Years Old

**Kommentar:** Betörende Aromatik nach Bohnerwachs, Nüssen und Schokolade. Im Gaumen sehr ausgewogen, mit präserter, aber angepasster Süsse, viel Schmelz und saftiger Säure. 2012 bis 2020

**Durchschnittspreis:**

**CH:** 18 Franken

**DE:** 14 Euro

#### VB Reserve 2003

**Kommentar:** Für diesen Wein assemblierte Ricardo Diogo Freitas die beiden Sorten Verdelho und Boal. Das halbtrockene Resultat überzeugt. Betörende Aromatik von getrockneten Blumen, Kräutern, Rosinen, Gebäck und Orangenzeste. Im Gaumen zeigen sich eine tolle Frische sowie ein kerniger Gerbstoff. 2012 bis 2025

**Durchschnittspreis:**

**CH:** 35 Franken

#### Verdelho 10 Years Old

**Kommentar:** Tolle, überaus frisch wirkende Nase mit Noten von Wiesenkräutern, Mandeln, Rosinen und Tee. Auch im Gaumen ganz auf Eleganz und Frische gebaut. Toller Essensbegleiter. 2012 bis 2025

**Durchschnittspreis:**

**DE:** 30 Euro

### 17.5

#### Malvasia 20 Years Old

**Kommentar:** Intensive Aromatik mit Nüssen, Rosinen, Crème Brulée und Bohnerwachs. Im Gaumen überaus mächtig und sehr langanhaltend. 2012 bis 2030

**Durchschnittspreis:**

**CH:** 90 Franken

**DE:** 55 Euro

### 18

#### Single Harvest 1997

**Kommentar:** Die konsequente Umsetzung des auf grösstmöglicher Selektion und Individualität beruhenden Konzeptes von Ricardo Diogo Freitas. Dieser Wein stammt aus einem einzelnen Fass, gleichzeitig aber auch aus einem einzelnen Rebberg und einem Jahr. Tinta Negra kann bei entsprechendem Aufwand in der Madeira-Topliga mitspielen: tolle Aromatik mit Rosinen, Vanillegebäck, Melasse, Honig und Rauch. Im Gaumen trotz seiner Süsse elegant und vielschichtig. 2012 bis 2025

**Durchschnittspreis:**

**DE:** 20 Euro

#### Boal Vintage 1982

**Kommentar:** Wegen der in der Jugend etwas verhaltenen Aromatik wirken die Boal-Weine oft etwas unzugänglich. Welch grossartige Weine die Sorte aber bei entsprechend langer Pflege im Fass ergeben kann, zeigt dieser 82er. Tolle, sinnliche Aromatik mit Nüssen, Rosinen, Crème Brulée und Zartbitterschokolade. Im Gaumen nicht so süss, wie die Nase erwarten lässt. Vollmundig und überaus dicht strukturiert. Selbst im endlosen Abgang perfekt ausgewogen. 2012 bis 2050

**Durchschnittspreis:**

**CH:** 110 Franken

**DE:** 65 Euro

### 18.5

#### Malvasia 30 Years Old

**Kommentar:** Unglaubliches Konzentrat eines Madeira-Malvasias. Aromen von edlen Rancio-Noten wie Nüssen, Rosinen, Bohnerwachs, Salz, Vanillegebäck und gebrannter Crème. Im Gaumen hochkonzentriert, schon beinahe dickflüssig. Die enorme Süsse wird von einer saftigen Säure aufgefangen. Monumental elegant. 2012 bis 2060

**Durchschnittspreis:**

**CH:** 120 Franken

**DE:** 150 Euro

## Blandy's

Seit dieses legendäre Madeira-Haus wieder zurück im Besitz der Blandy-Familie ist, herrscht Aufbruchstimmung in der stets gepflegt wirkenden Kellerei über Funchal. Die Old Blandy's Wine Lodge ist das Zentrum der Madeira-Kultur in Funchal.

### 17

#### Sercial 10 Years Old

**Kommentar:** Subtile Aromatik mit getrockneten Blumen und Kräutern. Im Gaumen trotz seiner Fülle von fast zarter Textur. Ausgewogen, trocken und sehr bekömmlich. Vielseitig einsetzbarer Essensbegleiter. 2012 bis 2020

**Durchschnittspreis:**

**CH:** 45 Franken

**DE:** 30 Euro

### 17.5

#### Verdelho 10 Years Old

**Kommentar:** Schon intensives Bernsteinbraun. Aromen von Nüssen und getrockneten Früchten, dazu Anflug von Bohnerwachs und eine Spur Rauch. Im Gaumen dicht und komplex strukturiert. Sehr langanhaltend. 2012 bis 2025

**Durchschnittspreis:**

**CH:** 45 Franken

**DE:** 40 Euro

#### Malmsey Colheita 1996

**Kommentar:** Subtile Aromen von Karamellgebäck, Pasteis de Nata, Kaffee, aber auch Rosinen. Im Gaumen opulent und mächtig. Wirkt trotz seiner Süsse überaus ausgewogen. Sehr lang im Abgang. 2012 bis 2035

**Durchschnittspreis:**

**CH:** 60 Franken

**DE:** 45 Euro

#### Sercial Colheita 1995

**Kommentar:** Aromen von getrockneten Blumen, dazu Mandeln, aber auch salzige Komponenten. Im Gaumen dicht und voll. Verheisst trotz seiner Fülle eine tänzerische Leichtigkeit. 2012 bis 2030

**Durchschnittspreis:**

**CH:** 60 Franken



## 18.5

### Verdelho Vintage 1968

**Kommentar:** Monument eines grossen Madeira-Weines, hochkonzentriert und subtil zugleich! Aromen von Mandeln und Walnüssen, dazu Honig, Crème Brûlée und Orangenzeste. Gleichzeitig auch blumige Noten. Im Gaumen unglaublich mächtig und gleichzeitig belebend. Sehr langer Abgang. 2012 bis 2040

**Durchschnittspreis:**  
**CH:** 240 Franken  
**DE:** 150 Euro

### H. M. Borges

Kleines, aber feines Madeira-Haus im Zentrum von Funchal, das elegante Weine hervorbringt. Verfügt über einen schönen, alten Verkostungsraum.

## 16.5

### Dry Reserve 5 Years Old

**Kommentar:** Aromen von gebohnerten Holzböden, Nüssen, Rosinen und Kaffee. Im Gaumen

gute Fülle. Ausgewogen, getragen von einer erfrischenden Säure. 2012 bis 2020

**Durchschnittspreis:**  
**DE:** 15 Euro

## 17

### Boal 10 Years Old

**Kommentar:** Mandeln, Honig, Melasse. Tolle, sauber herausgearbeitete Rancio-Aromen. Im Gaumen gewaltige Fülle, süss, im Abgang getragen von einer belebenden Säure. 2012 bis 2025

**Durchschnittspreis:**  
**DE:** 30 Euro

### Verdelho 20 Years Old

**Kommentar:** Sehr eleganter, beinahe blumig wirkender Madeira mit Aromen von frischen Kräutern, Heu, Salz und Walnüssen. Im Gaumen sehr frisch und trotz seiner Fülle subtil. Toller Apéro-Wein. 2012 bis 2025

## 17.5

### Vintage Boal 1977

**Kommentar:** Edle, verhaltene Aromatik mit kandierten Früchten, Melasse, Orangenschale und einer Spur Rauch. Im

Gaumen dicht, voll, mit mulliger, aber angepasster Süsse. Präsenes Tannin im Abgang. 2012 bis 2020

**Durchschnittspreis:**  
**DE:** 130 Euro

## 18

### Malvasia 15 Years Old

**Kommentar:** Ein unglaublich mächtiger Wein. In der Nase breitgefächerte Aromatik mit Noten von Süssgebäck, Rosinen, Walnüssen und Wachs. Im Gaumen mächtig, mit einer tollen Süsse. Ausgesprochen langanhaltend. Perfekt zu Schokoladendesserts. 2012 bis 2030

**Durchschnittspreis:**  
**DE:** 40 Euro

### Henriques & Henriques

Bis heute das einzige Madeira-Haus, das über umfangreiche eigene Rebgrärten verfügt. Grosse Palette an vorzüglichen Weinen.

## 16.5

### 3 Years Full Rich

**Kommentar:** Gerade bei Einstiegsweinen wie diesem zeigen sich die qualitativen Fortschritte der Madeira-Produzenten. Schön entwickelte Aromen von Rosinen, Gebäck, dazu Melonen und Honigkuchen. Im Gaumen dicht und voll, aber nicht zu süss. Unkomplizierter, aber keinesfalls simpler Madeira, der schon viel Trinkgenuss bereitet. 2012 bis 2020

**Durchschnittspreis:**  
**DE:** 12 Euro

## 17

### Single Harvest 1995

**Kommentar:** Der erste Tinta-Negra-Jahrgangsw Wein, den Henriques & Henriques abgefüllt hat, zeigt sich heute in Hochform. Tolle Aromen von frischen Blumen und tropischen Früchten. Im Gaumen überaus ausgewogen, vollmundig und intensiv. 2012 bis 2030

## 17.5

### Sercial 10 Years

**Kommentar:** Komplexe, vielschichtige Aromatik mit Walnüssen, Mandeln, frischen Blumen und Kräutern. Wirkt im Gaumen ausgesprochen trocken und belebend. Toller Essensbegleiter. 2012 bis 2025

**Durchschnittspreis:**  
**DE:** 40 Euro

### Verdelho 15 Years

**Kommentar:** Aromen von Walnüssen, Bohnerwachs, Rauch, dazu eine Spur Honig. Im Gaumen überaus mächtig trotz moderater Süsse. Komplex und doch fein strukturiert. Sehr langanhaltend im Abgang. 2012 bis 2030

**Durchschnittspreis:**  
**CH:** 90 Franken

### Boal Vintage 1980

**Kommentar:** Betörende, intensive Aromatik mit Kaffee, Toffee, Schokolade, Karamell und frischem Bohnerwachs. Im Gaumen viel sinnliche Fülle und Eleganz. 2012 bis 2030

**Durchschnittspreis:**  
**CH:** 290 Franken

## 18

### Sercial Vintage 1964

**Kommentar:** Obwohl die Weine damals noch mit den Rappen gepresst wurden, ist dieser Sercial der Prototyp eines geradlinigen, geradezu subtilen Weines. Die Aromatik ist zuerst verhalten, mit Noten von getrockneten Blumen und Mandeln. Im Gaumen paaren sich Finesse und Power in perfekter Form. 2012 bis 2040

## 18.5

### Verdelho Solera 1898

**Kommentar:** Die Bezeichnung Solera umschreibt Weine, die aus verschiedenen Jahrgängen komponiert wurden, wobei der angegebene Jahrgang die Hauptrolle spielen soll. Tolle, überraschend frische Aromatik mit sommerlichen Kräutern, dazu Salz und eine Spur Rauch. Im Gaumen geprägt von einer grandiosen Finesse. Übrigens: Solera-Abfüllungen sind wesentlich preisgünstiger als Vintages. 2012 bis 2050

**Durchschnittspreis:**  
**CH:** 960 Franken

**Justino's**

Das grösste Madeira-Haus war früher stark im Offenweingeschäft tätig. Inzwischen präsentiert Justino's eine beeindruckende Palette an Topweinen.

**16.5****5 Years Old Fine Dry**

**Kommentar:** Typische, schön herausgearbeitete Aromatik mit Nüssen, Melasse, dazu Orangen und Melonen. Im Gaumen ausgewogen und trocken, mittlere Fülle. Dank seiner geradlinigen Art ein guter, universaler Essensbegleiter. Der Beweis, dass auch Tinta-Negra-Weine, die im Estufa-Verfahren hergestellt worden sind, von vorzüglicher Qualität sein können.

2012 bis 2020

**Durchschnittspreise:**

**DE:** 17 Euro

**17****10 Years Old Verdelho**

**Kommentar:** Aromen von Korinthen, Mandeln und Walnüssen, dazu Orangenzeste und tropische Früchte. Im Gaumen voll, getragen von einer saftigen, belebenden Säure.

2012 bis 2025

**Durchschnittspreise:**

**DE:** 35 Euro

**Colheita 1999**

**Kommentar:** Dieser in alten Cognac-Fässern ausgebauter Jahrgangswein aus Tinta Negra zeigt, was für hochwertige Weine diese Sorte heute ergeben kann. Rosinen, Melasse, Vanillegebäck und Honig im Aroma. Mächtig, mit perfektem Spiel zwischen molliger Süsse und belebender Säure.

2012 bis 2030

**Terrantez Old Reserve**

**Kommentar:** Cuvée von raren Terrantez-Weinen, die durchschnittlich über 40 Jahre im Fass reiften. Aromen von Nüssen, frischem Orangenkuchen, Vanillegebäck, aber auch blumige Noten. Zeigt im Gaumen trotz aller Fülle eine geradezu filigrane Subtilität.

2012 bis 2030

**Durchschnittspreise:**

**CH:** 130 Franken

## Kleine Madeira-Kunde

Madeira ist eine Welt für sich. Die meisten Madeira-Häuser bieten Dutzende verschiedener Weine an. Grundsätzlich werden die Weine über ihre Traubensorte (siehe unten) sowie ihre Reifezeit im Fass (3 Years, 5 Years, 10 Years, 20 Years) definiert. Rare Spezialitäten sind besonders jene Madeiras, bei denen der Jahrgang auf dem Etikett aufgeführt wird. Dabei müssen die sogenannten Colheitas mindestens fünf Jahre im Fass reifen, bevor sie abgefüllt werden, die Vintage-Abfüllungen gar 20 Jahre. Manche Handelshäuser führen noch immer Jahr-

gänge aus dem 19. Jahrhundert in ihrem Sortiment. Zwar sind die Vintages die teuersten Madeiras, sie bieten aber im Vergleich zu anderen verstärkten Weinen (wie Portwein) ein ausgezeichnetes Verhältnis zwischen Preis und Qualität. Als zusätzliche Information wird auf vielen Labels auch der Gesamtzuckergehalt aufgeführt. Dabei werden die Bezeichnungen Dry (49,1 bis 64,8 Gramm Restzucker pro Liter), Medium Dry (64,8 bis 80,4 Gramm), Medium Sweet (80,4 bis 96,1 Gramm) sowie Sweet (über 96,1 Gramm) verwendet.

## Die Traubensorten

**Tinta Negra**

Die einzige rote Madeira-Sorte wurde wegen ihrer Vorteile im Anbau (Widerstandsfähigkeit und guter Ertrag) im 18. Jahrhundert eingeführt. Sie belegt heute 85 Prozent der Rebfläche Madeiras. Im Gegensatz zu den anderen Madeiras wird bei den Tinta-Negra-Weinen die Sorte meist nicht auf dem Etikett erwähnt. Sie galt lange als zweitklassig und wurde nur für die Herstellung der Basisweine verwendet. Seit einigen Jahren kommen nun aber vermehrt auch qualitativ hochstehende Tinta-Negra-Madeiras auf den Markt (zum Beispiel Colheitas). Es scheint nur eine Frage der Zeit zu sein, bis die Tinta Negra auch den Vintage-Status erhält. Tinta-Negra-Madeiras werden in allen Restzuckerkategorien (Dry bis Sweet) produziert.

**Sercial**

Ergibt ausgesprochen trockene und herbe Madeiras, die vorzügliche Essensbegleiter sind. Die Sorte wird vor allem im Norden der Insel angebaut sowie im Winzerstädtchen Câmara de Lobos an der Südküste. Die



höchsten Sercial-Rebberge befinden sich rund 600 Meter über Meer (Südküste). Aromenspektrum: Orangen, Zitrusfrüchte, Nüsse und mineralische Noten (erinnert oft an Riesling).

**Verdelho**

Weil die Verdelho-Traube nebst den klassischen Madeiras zunehmend auch zu vorzüglichen trockenen Tafelweinen verarbeitet wird, ist sie zurzeit in Madeira so begehrt wie keine andere Sorte. Die Rebfläche wächst kontinuierlich. Die Verdelho-Traube ergibt halbtrockene Madeiras von guter Fülle und beeindruckender Eleganz. Aromenspektrum: kandierte Früchte, Honig, Kaffee.

**Boal**

Aus der Boal-Traube werden halbsüsse Weine von mittlerem Körper produziert. Sie brauchen einige Jahre Fassreife, um sich voll zu entfalten. Aromenspektrum: Kräuter, Kaffee, Karamell, Nüsse, Orangenschalen.

**Malvasia**

Die Sorte stammt ursprünglich aus Griechenland und wird heute in verschiedenen Ländern kultiviert. Schon im 18. Jahrhundert galt der von Jesuitenmönchen angebaute Malvasia Cândida als König unter den Madeira-Weinen. Die Traube bringt voll konzentrierte, mächtige und süsse Madeiras hervor. Aromenspektrum: Nüsse, Schokolade, Vanille, Gebäck, Rosinen.

**Terrantez**

Eine rare Spezialität. Auf der ganzen Insel werden von dieser Sorte nur ein paar Hundert Liter gekeltert. Ergibt einen halbtrockenen, ausgesprochen eleganten Madeira mit grossem Reifepotenzial. Aromenspektrum: Zitrusfrüchte, getrocknete Kräuter, Kaffee.

## 17.5

### Verdelho Vintage 1954

**Kommentar:** Schon tief bernsteinbraun. In der Nase klare, elegante Noten von frischen Kräutern, Blumen und Nüssen. Im Gaumen ungemein elegant und erfrischend, enorm lang im Abgang. 2012 bis 2030

**Durchschnittspreis:**  
**DE:** 120 Euro

### Sercial Vintage 1944

**Kommentar:** Sehr subtile und noch immer frisch wirkende Aromatik mit Mandeln, Wiesenkrautern, auch ein Anflug von Nelken. Im Gaumen paart sich Komplexität mit einer tollen Finesse. 2012 bis 2040

## 18

### Malmsey Vintage 1933

**Kommentar:** Feuerwerk von sinnlichen Aromen wie Kaffee, Crème Brûlée, Schokolade, Rauch, ergänzt durch blumige Noten. Im Gaumen hochkonzentriert und doch elegant. Der Süsse steht eine belebende Säure gegenüber. Langanhaltend. 2012 bis 2050

**Durchschnittspreis:**  
**DE:** 230 Euro

## Pereira D'Oliveira

An der Rua dos Ferreiros, einer der schönsten Altstadtgassen Funchals, liegt das Kontor, das die Familie D'Oliveira in fünfter Generation führt. Lassen Sie sich vom etwas touristisch scheinenden Verkostungsraum nicht täuschen. Hier gibt es rare, vorzügliche Vintage-Madeiras zu humanen Preisen.

## 17

### Bastardo Vintage 1927

**Kommentar:** Eine Rarität unter den eh schon raren Edelsorten. Obwohl schon 85 Jahre alt, zeigt sich dieser Wein noch immer jugendlich verschlossen und kantig. Aromen von Kräutern, Rauch, Melasse und etwas Hustensirup. Im Gaumen mächtig, mit präsentem Gerbstoff und gut angepasster Süsse. 2012 bis 2040

## Trockene Tafelweine

Seit rund zehn Jahren werden in einer gemeinschaftlich genutzten Experimentalkellerei an der Nordküste Madeiras, die vom Madeira-Weininstitut betrieben wird, höchst interessante weisse und rote Tafelweine gekeltert. Unter den Gewächsen, die unter der Bezeichnung D.O.P. Madeirense vermarktet werden, überzeugen die weissen Cuvées sowie die reinsortig vinifizierten Verdelhos besonders. Die bekömmlichen Weine liegen durchweg unter 13 Volumenprozent Alkohol. Hier drei Beispiele:

## 15.5

### Palmeira e Voltas

White 2010

**Kommentar:** Gelungene Cuvée aus den Sorten Verdelho, Boal und Arnsburger (eine deutsche Kreuzung verschiedener Riesling-Klone). Aromen von tropischen Früchten, besonders Passionsfrucht und Ananas. Dazu dezente Würznoten. Im Gaumen überzeugt der teilweise in gebrauchten Barriques vinifizierte Wein mit seiner vibrierenden, fruchtbetonten Frische. 2012 bis 2014

## 16

### Barbusano

Verdelho Pergola 2009

**Kommentar:** Tolle, von ausgeprägter Mineralität betonte Aromatik. Noten von Salz, nassen Steinen, Minze und Rauch. Im Gaumen geradlinig, stoffig und frisch. 2012 bis 2015

## 16.5

### Terras do Avô

Verdelho 2010

**Kommentar:** Aromen von frischen weissen Blüten, Minze und Kräutern. Dazu ein herrlicher Anflug von Limonen. Im Gaumen dicht, komplex und sehr knackig. Mineralische Aspekte, die an einen Riesling erinnern. Geradliniger Wein, der enorm viel Trinkgenuss bereitet. 2012 bis 2015

## 17.5

### Boal Colheita 1984

**Kommentar:** In der Nase Bohnerwachs und alter Holzboden, Nüsse, Kräuter und kandierte Früchte. Im Gaumen voll konzentriert, mit warmer Fülle. Ein mächtiger Boal! 2012 bis 2040

### Terrantez Vintage 1977

**Kommentar:** Verschwenderisch reichhaltige Aromatik mit Noten von Nüssen, Kakao, Schokolade und Kräutern. Im Gaumen elegant, mit blumig wirkender Finesse. Ausgewogen, getragen von einer tollen Säure. 2012 bis 2050

**Durchschnittspreis:**  
**DE:** 95 Euro

### Verdelho Vintage 1966

**Kommentar:** Dunkles Bernsteinbraun. Aromen von Gebäck, Marzipan, Feige und Melasse. Wirkt auch im Gaumen sehr fruchtbetont und süß für einen Verdelho. Sehr langanhaltend. 2012 bis 2050

## 18

### Malvasia Vintage 1907

**Kommentar:** Vielfältige Aromatik mit Kakao, Schokolade, Karamellgebäck und Nüssen. Auch Anflug von medizinischen Noten. Im Gaumen noch erstaunlich temperamentvoll, ja geradezu feurig. Monumentaler, gleichzeitig aber auch finessenreicher Wein. 2012 bis 2050

## 18.5

### Verdelho Vintage 1850

**Kommentar:** Es war das Jahr, als Kalifornien der 31. Bundesstaat der USA wurde – und dieser Wein ist immer noch höchst lebendig. Noch besser: Pereira D'Oliveira besitzt noch immer ein paar Hundert Liter von dieser Rarität. Erstaunlich frische Holzaromen, dazu kandierte Früchte, auch Anflug von Melasse und Schokolade. Im Gaumen hochkonzentriert. Das Elixier wirkt dickflüssig und bleibt minutenlang präsent. 2012 bis 2050

**Durchschnittspreis:**  
**DE:** 740 Euro