

**MADEIRAHUSET**

Lasse Roer Wahlgreen

Vesttoftevej 25, 2605 Brøndby

Tlf: 26112106 ● lasse@madeirahuset.com ●

www.madeirahuset.com

**Lidt om madeira**

Alle kender madeira, for "det er jo det som bedstemor drak", men få har selv smagt vinen. Madeira er en portugisisk hedvin der næsten laves på samme måde som portvin. Men, hvor portvin lagres køligt, ligger madeira varmt og udvikler sig derfor anderledes. Samtidig har madeira altid været lavet i fire udgaver; tør, halvtør, halvsød og sød. Kom forbi og smag en vin med en fantastisk historie, utallige fordomme og en dejlig smag... Madeirahuset fokuserer som den eneste (måske i hele verden) udelukkende på den glemte vin, madeira.

Vin og producent	Pris	Egne notater
<b>Madeira Vintners medium dry (halvtør), 3 år</b> Madeira Vintners – Funchal/Madeira/Portugal	<del>100,00</del> <b>90,00</b>	
<b>Madeira Vintners sweet (sød), 3 år</b> Madeira Vintners – Funchal/Madeira/Portugal	<del>100,00</del> <b>90,00</b>	
<b>Madeira Vintners medium sweet (halvsød), 5 år</b> Madeira Vintners – Funchal/Madeira/Portugal	<del>150,00</del> <b>120,00</b>	
<b>Madeira Vintners sweet (sød), 5 år</b> Madeira Vintners – Funchal/Madeira/Portugal	<del>150,00</del> <b>120,00</b>	
<b>Madeira Vintners Malvazia (sød), 5 år</b> Madeira Vintners – Funchal/Madeira/Portugal	<del>200,00</del> <b>180,00</b>	
<b>H.M. Borges Malvazia (sød), 10 år</b> H.M. Borges – Funchal/Madeira/Portugal	<del>300,00</del> <b>270,00</b>	
<b>Henriques &amp; Henriques Malvazia (sød), 10 år</b> Henriques & Henriques – Câmara de Lobos/Madeira/Portugal	(0,5 L) <del>200,00</del> <b>180,00</b>	
<b>Justinos 1995 colheita</b> Justino's Madeira – Caniço/Madeira/Portugal	<del>375,00</del> <b>300,00</b>	

Madeira - smag det før din nabo!