

Madeirahuset

Lasse Roer Wahlgreen
Vesttoftevej 25, 2605 Brøndby
Mobil nr. 26112106 • lasse@madeirahuset.com •
www.madeirahuset.com

Lidt om os selv

Med Madeirahuset, håber jeg på at kunne give madeira en plads på det danske marked. Vinens fremstilling er til dels som portvins, men hvor portvinen ligger og modnes i en kælder, lægges madeira i stedet på loftet, hvor det er alt for varmt til vin. Opvarmningen giver madeiraen dens særlige smag og gør samtidig vinen utrolig holdbar.

Kom forbi og smag de fire grundtyper. Den sødeste er god ris a la mande og julekagerne.

Vin og producent	Pris	Egne notater
Dry madeira - tør Madeira Vintners - Funchal/Madeira/Portugal	100,- 85,-	
Medium dry madeira - halvtør Madeira Vintners - Funchal/Madeira/Portugal	100,- 85,-	
Medium sweet madeira - halvsød Madeira Vintners - Funchal/Madeira/Portugal	100,- 85,-	
Sweet madeira - sød Madeira Vintners - Funchal/Madeira/Portugal	100,- 85,-	
10 years old Malmsey (sød), 0,5 L Henriques & Henriques - Câmara de Lobos Madeira/Portugal	200,- 170,-	
10 years old Malvazia Barbeito - Câmara de Lobos Madeira/Portugal	300,- 255,-	
Leacocks Rainwater Madeira Leacocks (Blandy) - Funchal/Madeira/ Portugal	125,- 105,-	