Weinpass

riegel bioweine

Porto Tawny

Ein perfekter Einstieg in die Welt des Portweins. Der klassische Port wird in einem Zyklus, ähnlich dem Soleraverfahren, aus jüngeren und reiferen Jahrgängen komponiert, feiner Apéro oder Dessertwein. In der Nase getrocknete Früchte, Nelke und etwas Karamell. Am Gaumen schön weich, harmonisch und lang im Abgang.

Erzeuger:	Casal dos Jordões
Anbaugebiet:	Douro
Rebsorte:	Tempranillo, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tin
Temperatur:	16°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-8 Jahre
Weinart:	Portwein
Land:	Portugal
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	süß
Vegan:	ja
Passt zu:	Käse, Desserts
Artikel-Nr.	39002
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	PT-BIO-02
Anbauverband	Agrobio
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	3,1
Restzucker (g/l)	115
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	29
Vorhandener Alkohol (Vol%)	19,6
Weinstil	Barrique

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.