

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 Apero oder Dessertwein. In der Nase getrocknete Früchte, Nelke und etwas Karamell. Am Gaumen schön weich und 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)	4,2
Restzucker (g/l)	108
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	78
Vorhandener Alkohol (Vol%)	20,2
Weinstil	Barrique

