

## 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  |

