

TAWNY PORT DOC 10 JAHRE M.O.



LAND;	PORTUGAL
HERKUNFT;	DOURO
PRODUZENT;	QUINTA DE LA ROSA HTTP://WWW.QUINTADELAROSA.COM
TRAUBENSORTE;	TINTA BARROCA, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL
ALKOHOL;	20.3%
VINIFIKATION;	DIE VON HAND GELESENEN TRAUBEN WERDEN MITSAMT DEN STIELEN IN DEN SOGENANNTEN LAGARES, GROSSE GRANITBECKEN, GESTAMPFT. SO ERHÄLT DER WEIN SEINE TYPISCHE GOLDENE FARBE. SOBALD DIE MAISCHES CA. 7 VOL.% ALKOHOL ERREICHT HAT, WIRD DER SAFT ABGEPRESST UND BESTER BRANNTWEIN VON CA. 70 VOL.% ZUM ABSTOPPEN DER GÄRUNG HINZUGEFÜGT. DER JUNGE PORTWEIN REIFT DANACH WÄHREND CA. 2 BIS 3 JAHREN IN KLEINEREN GEBRAUCHTEN HOLZFÄSSERN, BEVOR ER ASSEMBLIERT UND IN FLASCHEN GEFÜLLT WIRD.
WEINTYP;	SEIN DUFT ERINNERT AN TÜRKISCHEN HONIG, MALZ, MIRABELLEN, QUITTENGELEE UND SHERRY. DIE SÜSSE IST NUR DEZENT SPÜRBAR, DER GESCHMACK HÄLT LANGE AN, IST KONZENTRIERT, FÜLLIG UND VON EINER SAFTIGEN SÄURE GETRAGEN.
PASST ZU;	APÉRITIF PUR ODER ALS DRINK MIT TONIC ODER GINGER ALE, EISWÜRFEL, ZITRONE UND PFEFFERMINZ BLÄTTERN