30 Years Old Tawny Port

Produzent	Van Zellers & Co
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinto Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Ausbau	In grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	20.0%
Restzucker	120.0 g/l
Trinktemperatur	10 bis 14 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2034
Inhalt	75 cl
Bewertung	James Suckling: 94/100 Parker: 94/100

Es muss nicht immer ein Vintage Port sein. Dieser Tawny von Cristiano Van Zeller hat 30 Jahre Fasslagerung hinter sich: ein mild-süsser, mahagonifarbener Portwein, der nach Rosinen, kandierter Orangenschale und getrockneten Feigen schmeckt. Am besten zu Gorgonzola-Käse oder gerösteten Mandeln.

Ein Tawny Port (10, 20, 30 & 40 years) kann – einmal geöffnet – zwischen 1 bis 4 Monate kühl aufbewahrt werden. Trinktempertur: 10–14° Celsius