Fine Tawny Port «Portal»

Produzent	Quinta do Portal
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinta Roriz, Tinta Barocca, Touriga Franca, Touriga Nacional
Anbau	Traditionell
Ausbau	In grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	19.5%
Restzucker	101.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	10 bis 14 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Preis CHF	19.50

Der Fine Tawny Port von der Quinta do Portal ist von hervorragender Qualität. Er reift während vier bis fünf Jahren in grossen Holzfässern, was dem Wein eine feine Oxidationsnote verleiht. Mit seinem halbtrockenen Charakter bietet er eine feine Balance zwischen aromatisch-süsser Frucht und würzigen Reifenoten.

Ein Tawny Port (jünger als 10 years) kann – einmal geöffnet – bis zu vier Wochen kühl aufbewahrt werden.