

DRINKS.

Sandeman Old Tawny Porto 30 Years 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700765
Alkoholgehalt	20%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Portugal
Region	Douro
Abfüller	Sogrape Vinhos, SA, Apartado 3032, 4431-852 Avintes, Portugal
Marke	Sandeman
Typ	Portwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	30 ans
Anwendung	pur als Aperitif, insb. in Verbindung mit Kaffee oder Desserts
Degustationsnotiz	schmeckt nach Tee, Honig, Haselnuss, Walnuss, Aprikose, Nelken und Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	Blend aus 25- bis 40-jährigen Portweinen, vielfach prämiert
Ehrungen	Mundus Vini Germany 2017: Grosses Gold Decanter World Wine Awards UK 2017: Bester Tawny-Portwein Challenge International du Vin France 2017: Gold Vinalies Internationales France 2016:



SilberMundus Vini Germany
2016: GoldDecanter World
Wine Awards UK 2016:
GoldInternational Wine
Challenge UK 2015:
SilberInternational Wine &
Spirit Competition 2015:
Goldusw.

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
---------	--

Verpackung	mit Verpackung
------------	----------------

Beschreibung

Portwein stammt definitionsgemäss aus Portugal, und zwar aus dem zauberhaft schönen, von Weinreben gesäumten Douro-Tal, das von der spanischen Grenze bis nach Porto an der Atlantikküste verläuft. Es gibt ihn hauptsächlich in drei Typen: Ruby-Port, Tawny-Port und White Port (aus weissen Trauben). Tawny-Port durchläuft die ersten zwei bis drei Jahre den gleichen Herstellungsprozess wie Ruby-Port, wird dann jedoch von den grossen Tanks in kleinere Pipen umgefüllt. Dort verbringt der Wein, sofern er keine Alterskennzeichnung trägt, nochmals zwei Jahre. Der Sandeman Old Tawny Porto 10 Years setzt sich aus mehreren, sorgfältig ausgesuchten Fassinhalten zusammen, die zwischen 25 und 40 Jahre lang ruhen durften. Der intensiv rubinrote bis bernsteinfarbene Wein vereint die Aromen von Honig und Gewürzen sowie getrockneten Aprikosen, Haselnuss und Vanille. Seit 2006 erkannten ihn die Jurys von über 40 internationalen und nationalen Wettbewerben als preiswürdig an.