

DRINKS.

Sandeman Old Tawny Porto 40 Years 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703521
Alkoholgehalt	20%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Portugal
Region	Douro-Tal
Abfüller	Sogrape Vinhos S.A.
Marke	Sandeman
Typ	Portwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	40 Jahre
Anwendung	pur als Aperitif, insb. in Verbindung mit Kaffee oder Schokolade
Degustationsnotiz	schmeckt nach Honig, Zimt, schwarzem Pfeffer, Eichenholz, Rosinen, Walnüssen, Haselnüssen und Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	Blend aus 30- bis 55-jährigen Portweinen; vielfach prämiert; bei 16-18°C aufrecht lagern
Ehrungen	International Wine Challenge 2019: GoldDecanter World Wine Awards 2019: SilberChallenge International du Vin 2018: GoldDecanter World Wine Awards 2018: Best in ShowInternational Wine



Challenge 2018:
GoldInternational Wine & Spirit
Competition 2018:
GoldConcours Mondial de
Bruxelles 2018:
SilberChallenge International
du Vin 2017: SilberConcours
Mondial de Bruxelles 2017:
Goldu.v.m.

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

Verpackung	in einer Holzkiste
------------	--------------------

Beschreibung

Dieser Portwein erweckt bei der Verkostung Eindrücke von Vanille, Eichenholz, Honig, Trockenfrüchten, Gewürzen und Nüssen. Der portugiesische Dessertwein hatte ganze vier Jahrzehnte Zeit, um beim Austausch mit dem Eichenholz und der Umgebungsluft die gewünschten Aromen zu entwickeln. Die Reifung des Weins, der traditionsgemäß aus dem Douro-Tal stammt, findet in Vila Nova de Gaia an der Atlantikküste statt. Absolute Ruhe gewährt man dem Wein jedoch nicht, denn ausgebildete Fachmänner verkosten und überprüfen ihn regelmässig, befreien den Wein von abgestorbener Hefe ("Lee") und nehmen wenn nötig Korrekturen am Reifungsregime vor. Beim Sandeman Old Tawny Porto 40 Years handelt es sich letztendlich um keine Abfüllung aus einem einzelnen Fass, dessen Alter genau bestimmt werden kann - es ist vielmehr ein Blend aus mehreren Weinen, die zur Zeit der Vermählung typischerweise 30 und 55 Jahre lang gereift waren. Den Portwein sollte man vor dem Trinken belüften und bei 14-16°C servieren.