

# DRINKS.

## Sandeman Old Tawny Porto 10 Years 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	700763
Alcool	20%
Contenu	75cl
Pays	Portugal
Région	Douro
Embouteilleur	Sogrape Vinhos, SA, Apartado 3032, 4431-852 Avintes, Portugal
Marque	Sandeman
Type	Vin de Porto Tawny
Allergène	enthält Sulfit
L'âge	10 ans
L'usage	pur comme apéritif, en particulier pour les desserts
Dégustation	goûts de prunes, de confiture de fraises, de mûres, de raisins secs et d'amandes, avec un soupçon de poivre noir, de vanille et de noix.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	Assemblage de vins de Porto de neuf à douze ans d'âge, a reçu de nombreux prix
Honneurs	Mundus Vini Germany 2017: OrDecanter World Wine Awards UK 2017: OrMundus Vini Germany 2016: OrInternational Wine & Spirit Competition UK 2016:



ArgentInternational Wine Challenge UK  
2015: ArgentMundus Vini Germany  
2015: OrVinalies Internationales  
France 2015: Or

---

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

## Description

Le vin de Porto vient, par définition, du Portugal, de la magnifique vallée du Douro, bordée de vignobles et longeant la frontière espagnole jusqu'à Porto sur la côte atlantique. Ce vin est principalement disponible en trois variations: Port Ruby, Port Tawny et Port Blanc (à partir de raisins blancs). Tawny-Port traverse le même processus de fabrication que le Port Ruby pendant les deux ou trois premières années, mais il est ensuite transféré depuis les grands réservoirs vers des conteneurs plus petits. Le vin y passe deux ans, à moins qu'il ne porte une étiquette mentionnant son âge. Le Sandeman Old Tawny Porto 10 Years se compose de plusieurs fûts soigneusement choisis, qui ont reposé entre neuf et douze ans. Le vin rouge intense combine les arômes de fruits, de confitures et de noix avec des notes de vanille et de raisins secs. On peut le boire comme un apéritif frais ou en combinaison avec des desserts, tels que le pudding et la crème glacée. Depuis 2006, les jurys lui ont attribué des prix dans plus de 40 compétitions internationales et nationales.