

DRINKS.

Sandeman Old Tawny Porto 30 Years 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700765
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	30 ans
L'usage	pur comme apéritif, en particulier avec le café ou des desserts
Dégustation	goûts de thé, de miel, de noisettes, de noix, d'abricots, d'œillet et de vanille.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	Assemblage de vins de Porto de 25 à 40 ans d'âge, a été récompensé à de nombreuses reprises
Honneurs	Mundus Vini Germany 2017: OrDecanter World Wine Awards UK 2017: Meilleur vin de Porto Tawny Challenge International du Vin France 2017: OrVinalies Internationales France 2016: ArgentMundus Vini Germany 2016:



OrDecanter World Wine Awards UK
2016: OrInternational Wine Challenge
UK 2015: ArgentInternational Wine &
Spirit Competition 2015: Or

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

L'emballage mit Verpackung

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 30 ans d'âge se compose de plusieurs futs soigneusement choisis qui ont reposé entre 25 et 40 ans. Le vin intensément rubis à la couleur ambrée combine des arômes de miel et d'épices, ainsi que les abricots secs, les noisettes et la vanille. On peut le boire comme un apéritif frais ou en combinaison avec un café, un cigare ou pour le dessert. Depuis 2006, les jurys lui ont attribué des prix dans plus de 40 compétitions internationales et nationales.