DIVO

Weinkultur
seit 1936

Special Reserve Tawny Port

Porto DOC

Quevedo

Region : Porto, Portugal.

Bezeichnung : Porto DOC.

Domäne : Quevedo.

Rebsorten : 5% Touriga Nacional, 5% Tinto Cão, 20% Tinta Barroca, 20% Andere Rebsorten, 25% Touriga Franca, 25% Tinta Roriz (Tempranillo)

Geruch : Aromen von Lakritze, Honig, Pfeffer, Muskat und feinen Holznoten.

Geschmack : intensiv, geprägt von Trockenfrüchten und Gewürzen, und klingt lange aus in einem Finale, das geprägt ist von Toffeenoten.

Schlussbewertung : eine schöne Einführung in den Tawny-Stil!

Servieren : bei 14°C zu Kräftige Käse, Wurstwaren.

Die Tawny Ports («tawny» = goldbraune Farbe) werden in grossen Eichenholzfudern ausgebaut, deren Schwund nicht ausgeglichen wird; folglich entwickeln die Weine einen oxydativen Stil. Dieser Portwein-Typ umfasst Tawny, 5 Year Old, 10 Year Old, 20 Year Old, 40 Year Old sowie Colheita. Im Gegensatz zu den Ruby Ports werden die Tawny Ports in Fudern mit Sauerstoffkontakt ausgebaut. Diese langsame Oxydation während des Ausbaus verleiht ihnen eine amberfarbene Robe. Sind sie einmal abgefüllt, entwickeln sich die Tawny Ports kaum noch weiter.

Diese Spezialreserva stammt mehrheitlich aus den Rebbergen der Quinta Senhora do Rosário. Eine Assemblage, die rund acht Jahre alt ist. 108 g/l Restzucker.

Alkoholgehalt : 19.5%

Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl

Ref. : 93813 75 **Preis für Mitglieder :** 17.50

Katalogpreis : 19.50