



Art.-Nr.: 37332

## QUINTA DO PORTAL FINE TAWNY PORT

<b>REBSORTEN</b>	Tinta Barocca
<b>HERKUNFT</b>	Portugal
<b>ANBAUREGION</b>	Douro
<b>GESCHMACKSRICHTUNG</b>	trocken
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominação de Origem Controlada (DOC) Porto
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	19,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	92,4 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	7,5 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	14
<b>AUSBAU</b>	Tinta Barocca, Tinta Roriz, Touriga Franca

### BODEN

Kühles und trockenes Klima des Douro Tals, Terrassierte Steilhänge

### BESCHREIBUNG

Der Name "Tawny" bezeichnet die Farbe, die ein Portwein nach einigen Jahren Fasslagerung erhält, ein orange-bräunlicher Farbton. Ein Tawny eignet sich bestens als Aperitif, leicht gekühlt, klassischerweise mit gesalzenen Mandeln oder Oliven. Er eignet sich aber genauso zum Dessert, serviert mit 16-18°C z.B. zur Crème Brulée. Dieser Tawny zeigt sich frisch, mit konzentrierter Frucht, sowie Aromen von Rumtopf, getrockneten Früchte und Feigen. Die Holzlagerung zeigt sich in Nuancen von Kaffeebohnen, getrockneten Feigen und Gewürzen. Frisch, elegant und warm mit bleibenden Aromen im Finale. Einige techn. Daten: Lesezeitpunkt September/Oktober, Ertrag von ca. 6to./ha., Handlese in kleinen Gebinden, Gärung bei 28-30°C, 4 Jahre Holzfasslagerung.