



## Porto Tawny set 4x 37,5 cl

Taylor's

**Passt zu:**

Während trockene Sherrys wie Fino, Manzanilla oder Amontillado ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Jamon oder Manchego-Käse passen, schmecken süsse Sherrys aus Pedro Ximenez-Trauben himmlisch mit Vanilleglace, Cremè Brûlée oder Cremè Caramel. Ob Tawny, LBV oder Vintage – Portweine harmonieren besonders gut mit Schokoladendesserts oder mit Blauschimmelkäsen wie Stilton und Roquefort.

**Servierempfehlung:**

Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

**Herkunftsland:** Portugal

**Region:** Porto

**Produzent:**

**Bewertung(en):**

**Alkoholgehalt:** 20.0 %

**Rebsorte(n):** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca

**Artikelnummer:** 13649--

Bild folgt

Photo à venir

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Porto Tawny set 4x 37,5 cl**

Taylor's

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca
<b>Alkoholgehalt:</b>	20.0 %
<b>Service:</b>	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.