



Porto 30 Years Old

Taylor

Degustationsnotiz:

Nur etwa alle zwei, drei Jahre entstehen Portweine mit der nötigen Struktur, Frucht und Kraft für eine so lange Reife in den kleinen Eichenholzfässern. Ausgesuchte Weine, die nach dreissig Jahren ihren Höhepunkt erreicht haben, werden behutsam vermählt, um mit ihrer Balance und Finesse die Beständigkeit von Qualität und Stil des Tawny Blends zu garantieren. Solch ein Blend ist Taylor's 30 Year Old Tawny.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Stilton, Schokokuchen, Lebkuchen, Melone und Schokoladen. Geniessen Sie ihn auch zu feinen Zigarren und als Digestif.

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: 02856--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto 30 Years Old

Taylor

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