



## Porto Tawny set 4x 37,5 cl

Taylor's

### Abbinamenti:

Mentre gli sherry secchi come il Fino, il Manzanilla o l'Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, jamon o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti da uve Pedro Ximenez hanno un sapore paradisiaco con il gelato alla vaniglia, la cremè brûlée o il cremè caramel. Che si tratti di Tawny, LBV o Vintage, i vini di Porto si armonizzano particolarmente bene con i dessert al cioccolato o con i formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.

### Consigli per il consumo:

Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.

**Paese d'origine:** Portogallo

**Regione:** Porto

**Produttore:**

**Valutazioni:**

**Gradazione alcolica:** 20.0 %

**Varietà d'uva:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca

**Numero di articolo:** 13649--

Bild folgt

Photo à venir

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

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

Taylor's

<b>Origine:</b>	Portogallo
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca
<b>Gradazione alcolica:</b>	20.0 %
<b>Servizio:</b>	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.