

SANDEMAN Porto Tawny 30 years old Porto DOC

CHF 88.50

Der Sandeman Porto Tawny 30 Year Old entsteht durch schrittweise Belüftung der für 25 bis 40 Jahre in Eichenfässern gelagerten Portweine. Dabei konzentrieren sich die Aromen, und die rubinroten Farben reifen zu einem altgoldenen Bernstein. Die Frucht wird intensiviert, und es entstehen komplexe Geschmacksnoten mit Honig- und Gewürznoten, unterlegt von Aromen von getrockneten Aprikosen, Haselnüssen und Vanille, die eine reichhaltige, aber elegante Kombination formen.

	Portugal
	Porto
	Sogrape Vinhos S.A. - Sandeman
	Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca
	20 %
	Selektion von Trauben, die 25-40 Jahre in Eichenfässern reiften
	75 cl
	6er Karton

