



Fine Tawny Port «Portal»

Produzent	Quinta do Portal
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinta Roriz, Tinta Barocca, Touriga Franca, Touriga Nacional
Ausbau	In grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	19.5%
Restzucker	101.0 g/l
Trinktemperatur	12 bis 16 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2028
Inhalt	75 cl
Preis CHF	19.50

Der Fine Tawny Port von der Quinta do Portal ist von hervorragender Qualität. Er reift während vier bis fünf Jahren in grossen Holzfässern, was dem Wein eine feine Oxidationsnote verleiht. Mit seinem halbtrockenen Charakter bietet er eine feine Balance zwischen aromatisch-süsser Frucht und würzigen Reifenoten.

Ein Tawny Port (jünger als 10 years) kann – einmal geöffnet – bis zu vier Wochen kühl aufbewahrt werden. Trinktemperatur: 10–14° Celsius