

Expertise

Porto Quinta da Gaivosa 20 Anos



EAN-Code: 5 605063 365001

Artikelnummer: ZE0032

VE: 6

Füllmenge: 0,50 l

Art: Portwein rot

Land: Portugal

Region: Douro

Hersteller: Alves de Sousa

Geschmack: Süß

Alkohol: 19.5 % Vol

Rebsorten:

Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Barroca, u.a.

Farbe:

Helles Mahagonibraun

Vinifizierung:

Alter des Weinbergs: Über 60 Jahre. 3 bis 4 Tagen Fermentation mit den Schalen. Stoppen der Gärung durch Zugabe von 77%igem Aguardente (Weinbrand). Im Durchschnitt 20 Jahre Reife in alten französischen Eichenfässern.

Beschreibung:

Geschmacksintensiver, körperreicher und sehr komplexer Portwein voller Gewürz-, Toffee-, Karamell- und Kräuternoten. Traditioneller Tawny-Port mit klassischen Nuss- und Mandelaromen und intensiven Noten frischer Feigen und Sultaninen.

Trinktemperatur:

13°C - 15°C

Speiseempfehlung:

Als Aperitif, Tapas, Desserts, Auf Eis, Käse,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: Barrique-

Ausbau

Säurearm: nein

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer:

Alves de Sousa, Quinta da Gaivosa, Pousada da Cumieira, Apartado 15, 5030-055 Santa Marta de Penaguião, Portugal

Allergene:

Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de