



Expertise

Porto Quinta da Gaivosa Vintage 2003

EAN-Code: 5 605063 311039

Artikelnummer: ZE0033

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Portwein rot

Land: Portugal

Region: Douro

Hersteller: Alves de Sousa

Geschmack: Süß

Alkohol: 19.5 % Vol

Rebsorten:

Tinta Amarela, Sousão, Touriga Nacional, Touriga Franca

Farbe:

Goldbraune Farbe

Vinifizierung:

Alter des Weinbergs: Über 80 Jahre. 4 Tage Gärung im Steintrog mit Fußstampfen. Stoppen der Gärung durch Zusatz von 77%igem Aguardente (Weinbrand). Ausbau: 2 Jahre im Fass. Lagerpotential in der Flasche: 25 Jahre.

Beschreibung:

Dunkel, dicht und außergewöhnlich ausgewogen. Würziger, sehr präserter Portwein mit großer Struktur und gut eingebundenen Tanninen. Intensive Noten von Schokolade und dunklen Pflaumen. Intensiver und langer Nachhall.

Trinktemperatur:

13°C - 15°C

Speiseempfehlung:

Als Aperitif, Tapas, Desserts, Reifer Käse,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: Vintage

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