

Duorum Vintage Port 2008

Encore jeune - la patience en vaut la peine - grande qualité



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Douro	Cépage
Producteur J. Portugal Ramos Vinhos SA	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 98210708
Culinaire Fromage bleu, chocolat Grand Cru	Élevage

À PROPOS DU VIN

Le vin de Porto n'existe que depuis la seconde moitié du 17^e siècle. Afin de « mettre les pieds sur terre », les commerçants britanniques ajoutèrent de l'eau-de-vie au vin maigre de la vallée du Douro. C'est ainsi qu'il a survécu au transport par bateau vers l'Angleterre. Les vins de porto millésimés sont exclusivement composés de raisins d'une année. Deux à trois ans après avoir été mis en fût comme rubis de qualité supérieure, un échantillon doit être envoyé à l'« Instituto do Vinho do Porto ». C'est là que l'on décide si le porto peut porter un millésime.

Fromage bleu, chocolat Grand Cru

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Pourpre riche et foncé avec un noyau noir, reflets violets marqués.

Aromatique

Aromatique: Légèrement fermé, le nez présente des arômes de raisins secs, de cassis, de myrtilles, de fruits confits, de délicates notes balsamiques.

Corps

Corps: Longs débuts, élégants et puissants avec une délicieuse douceur en bouche, chaleureux.

Impression générale

Qualité: Vintage peut être bu jeune (dans la phase fruitée), même dans 50 ans il sera de première classe - décanter et déguster le soir même.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch