

# Duorum Vintage Port 2008

Noch jung - Geduld lohnt sich - hohe Qualität

  
**SCHERER & BÜHLER AG**

Telefon +41 41 377 11 22  
bestellungen@scherer-  
buehler.ch

**Herkunft**

Portugal

**Produzent**

J. Portugal Ramos Vinhos SA

**Jahrgang**

2008

**Flaschengrösse**

75 cl

**Alkoholgehalt**

20%

**Kulinarik**

Blauschimmelkäse, Grand Cru  
Schokolade

**Rebsorte**

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga  
Nacional

**Verschlusstyp**

Hochwertiger Naturkork

**Genussreife**

ab 2013

**Trinktemperatur**

16°C

**Artikelnummer**

98210708

**Ausbau**

Barrique / Traditionell



## ÜBER DEN WEIN

Den Portwein gibt es erst seit der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts. Um den dünnen Wein des Douro-Tals auf die „Füsse zu stellen“, setzten ihm britische Kaufleute Branntwein zu. So überstand er den Schiffstransport nach England. Jahrgangsportweine werden ausschliesslich aus Trauben eines Jahr zusammengestellt. Zwei bis drei Jahre nachdem sie als hochstehende Ruby ins Fass gewandert sind, muss eine Probe ans „Instituto do Vinho do Porto“ geschickt werden. Dort wird entschieden, ob der Port einen Jahrgang tragen darf.

Gesamteindruck: Vintage kann jung (in der Fruchtphase), getrunken werden, auch in 50 Jahren wird er erstklassig sein - dekantieren und am gleichen Abend geniessen

## BESCHREIBUNG

**Farbe**

Farbe: Sattes, tiefdunkles Purpur mit schwarzem Kern, markante Violettreflexe

**Aromatik**

Aromatik: Leicht verschlossen, in der Nase Aromen von Rosinen, Cassis, Heidelbeeren, kandierten Früchten, delikate balsamische Noten

**Körper**

Körper: Langes Debut, elegant und kraftvoll mit herrlicher Süsse im Gaumen, wärmend



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)