

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