

Duorum Vintage Port 2008 Porto DO

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 Schifftransport 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.

Blauschimmelkäse, Grand Cru Schokolade

BESCHREIBUNG

Farbe

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

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

Gesamteindruck

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



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch