

QUINTA DE BALDIAS

TAWNY PORT

Das ansprechende Bouquet verfügt über intensive Aromen von Trockenfrüchten wie Haselnüssen und Mandeln, über Vanille, Weichselkirschen und Kompott.
Es offenbart sich ein eleganter und komplexer Portwein.

Der ausgewogene und feine Körper besieht durch die süssen Nuancen von Pflaumen und Waldbeeren. Trotz der Samtigkeit verfügt er über eine optimale Säure und einer leichten Schärfe von schwarzem Pfeffer.

Das lange Finale ist intensiv und wird dominiert von Caramel, dunkler Schokolade und Trockenfrüchten.

FARBE:	Glänzendes Rubinrot mit goldenen Tönen
PRODUZENT:	Sociedade Agricola Quinta de Baldias, Lda, Lamego, Portugal
HERKUNFT:	Douro-Tal
KLASSIFIKATION:	DOC Douro
KLASSIFIKATION DER WEINBERGE:	A
WEINTYP:	Portwein rot
ALKOHOL:	20 Vol.-%
TRAUBENSORTEN:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca und Tinto Cão
BODENTYP:	Schiefer
VINIFIKATION:	Fermentation im rostfreien Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Anschliessend wird der junge Wein mit 77 Vol.-% Traubenbranntwein versetzt (80% Most/ 20% Branntwein), es folgt eine intensive Mazeration.
REIFUNG:	Der Wein reift in grossen Eichenfässern, dann erfolgt ein Blending von durchschnittlich vier Jahren.
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 12 bis 14°C und vor Licht geschützt
TRINKTEMPERATUR:	Bei 14 bis 15°C im Original Portweinkelch IVP servieren. Die Flasche kann über längeren Zeitraum geöffnet bleiben.
BEGLEITUNG:	Exellent als Digestiv ohne Begleitung oder als Dessert auf Basis von Trockenfrüchten, Honig, Zimt oder mit Gebäck und schwarzer Schokolade. Leicht gekühlt als auch als Apéro ein Genuss.

Porto do Vinho

Kantonsstrasse 51 . 6048 Horw/Luzern . Telefon 041 340 40 53 . Telefax 041 322 03 67

ONLINE-WEINSHOP: www.wein-portugal.com

E-MAIL: vinho@wein-portugal.com