DRINKS.

# Sandeman Old Tawny Porto 30 Years 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 700765 |
| Alkoholgehalt | 20% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Portugal |
| Region | Douro |
| Abfüller | Sogrape Vinhos, SA, Apartado 3032, 4431-852 Avintes, Portugal |
| Marke | Sandeman |
| Typ | Portwein |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Alter | 30 ans |
| Anwendung | pur als Aperitif, insb. in Verbindung mit Kaffee oder Desserts |
| Degustationsnotiz | schmeckt nach Tee, Honig, Haselnuss, Walnuss, Aprikose, Nelken und Vanille. |
| Verkehrsbezeichnung | Likörwein |
| Details | Blend aus 25- bis 40-jährigen Portweinen, vielfach prämiert |
| Ehrungen | Mundus Vini Germany 2017: Grosses GoldDecanter World Wine Awards UK 2017: Bester Tawny-PortweinChallenge International du Vin France 2017: GoldVinalies Internationales France 2016: |

| | |
|---|---|
| | SilberMundus Vini Germany 2016: GoldDecanter World Wine Awards UK 2016: GoldInternational Wine Challenge UK 2015: SilberInternational Wine & Spirit Competition 2015: Goldusw. |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Verpackung | mit Verpackung |

## Beschreibung

Portwein stammt definitionsgemäss aus Portugal, und zwar aus dem zauberhaft schönen, von Weinreben gesäumten Douro-Tal, das von der spanischen Grenze bis nach Porto an der Atlantikküste verläuft. Es gibt ihn hauptsächlich in drei Typen: Ruby-Port, Tawny-Port und White Port (aus weissen Trauben). Tawny-Port durchläuft die ersten zwei bis drei Jahre den gleichen Herstellungsprozess wie Ruby-Port, wird dann jedoch von den grossen Tanks in kleinere Pipen umgefüllt. Dort verbringt der Wein, sofern er keine Alterskennzeichnung trägt, nochmals zwei Jahre. Der Sandeman Old Tawny Porto 10 Years setzt sich aus mehreren, sorgfältig ausgesuchten Fassinhalten zusammen, die zwischen 25 und 40 Jahre lang ruhen durften. Der intensiv rubinrote bis bernsteinfarbene Wein vereint die Aromen von Honig und Gewürzen sowie getrockneten Aprikosen, Haselnuss und Vanille. Seit 2006 erkannten ihn die Jurys von über 40 internationalen und nationalen Wettbewerben als preiswürdig an.