

# DRINKS.

## Sandeman Founder's Reserve Porto 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	703522
Alkoholgehalt	20%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Portugal
Region	Douro-Tal
Abfüller	Sogrape Vinhos, S.A.
Marke	Sandeman
Typ	Portwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	4 Jahre
Anwendung	pur als Aperitif, insb. in Verbindung mit Käse oder Schokoladendesserts
Degustationsnotiz	schmeckt nach Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	Blend aus drei- bis fünfjährigen Vintages; mehrfach prämiert; bei 16-18°C aufrecht lagern
Ehrungen	Decanter World Wine Awards 2018: SilberInternational Wine Challenge 2017: SilberDecanter World Wine Awards 2016: SilberInternational Wine & Spirits Competition 2016: SilberConcours Mondial de Bruxelles 2016: SilberMundus



Vini Deutschland 2016:  
GoldMundus Vini Deutschland  
2015: Goldu.v.m.

---

Zutaten                      Ein Zutatenverzeichnis ist nach  
Art. 16 Abs. 4 der  
VERORDNUNG (EU) Nr.  
1169/2011 nicht erforderlich.

## **Beschreibung**

Glauht man den Spezialisten von Sandeman, ist dieser Portwein "die Krönung von 200 Jahren Expertise". Der Founder's Reserve Porto ist ein Blend der besten Jahrgangsweine, die zum Zeitpunkt der Selektion typischerweise zwischen drei und fünf Jahre alt sind. Die Reifung der Weine, die traditionsgemäß aus dem Douro-Tal stammt, findet in Vila Nova de Gaia an der Atlantikküste statt. Der resultierende Portwein definiert sich als "Ruby Porto", und ist als solcher auch in einen rubinroten Farbton gehüllt. Der Geschmack erinnert sehr stark an rote Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen. Wie alle jungen Portweine kennzeichnet sich der Founder's Reserve durch einen niedrigeren Säure- und Zuckergehalt. Die generell hohe Süsse des Portweins bedingt sich durch die Fortifizierung: Bei diesem Prozess unterbricht man den Gärungsprozess des Weins durch die Zugabe von hochprozentigem Weindestillat. Der exakte Zeitpunkt jener Zugabe prägt den späteren Geschmack massgebend - er bestimmt, wie viel Restzucker im Alkohol verbleibt. Der Portwein sollte bei 14-16°C serviert und nach dem Öffnen innerhalb von vier Wochen aufgebraucht werden.