

# DRINKS.

## Sandeman Old Tawny Porto 20 Years 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	700764
Alcool	20%
Contenu	75cl
Pays	Portugal
Région	Douro
Embouteilleur	Sogrape Vinhos, SA, Apartado 3032, 4431-852 Avintes, Portugal
Marque	Sandeman
Type	Vin de Porto Tawny
Allergène	enthält Sulfit
L'âge	20 ans
L'usage	pur comme apéritif, en particulier avec des hors-d'œuvre et des desserts, par exemple la crème brûlée ou le pudding
Dégustation	goûts de vanille, de noisettes, de clous de girofle, de raisins secs, d'abricots, de noix et de miel.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	Assemblage de vins de Porto de 15 à 40 ans d'âge, a été récompensé à de nombreuses reprises
Honneurs	Mundus Vini Germany 2017: OrInternational Wine Challenge UK 2017: OrPortugal Wine Trophy Germany 2016: OrMundus Vini



Germany 2016: OrVinalies  
Internationales France 2016:  
OrDecanter World Wine Awards UK  
2014: OrInternational Wine Challenge  
UK 2014: Argent

---

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

---

L'emballage mit Verpackung

## Description

Le vin de Porto vient, par définition, du Portugal, de la magnifique vallée du Douro, bordée de vignobles et longeant la frontière espagnole jusqu'à Porto sur la côte atlantique. Ce vin est principalement disponible en trois variations: Port Ruby, Port Tawny et Port Blanc (à partir de raisins blancs). Tawny-Port traverse le même processus de fabrication que le Port Ruby pendant les deux ou trois premières années, mais il est ensuite transféré depuis les grands réservoirs vers des conteneurs plus petits. Le vin y passe deux ans, à moins qu'il ne porte une étiquette mentionnant son âge. Le Sandeman Old Tawny Porto 20 Years se compose de plusieurs futs soigneusement choisis, qui ont reposé entre 15 et 40 ans. Le vin rouge profond combine des arômes d'abricots secs, de miel, de noix, d'épices et de vanille. On peut le boire comme un apéritif frais ou en combinaison avec des hors d'œuvre ou des desserts. Depuis 2000, les jurys lui ont attribué des prix dans plus de 60 compétitions internationales et nationales.