

DRINKS.

Portwein Taylor's Tawny 10 und 20 Years old Geschenkset 2x37.5cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500570
Alkoholgehalt	20%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Portugal
Region	Douro-Tal, Vila Nova de Gaia
Abfüller	Taylor, Rua do Choupelo 250, 4400-088 Vila Nova de Gaia, Portugal
Marke	Taylor's Port
Typ	Portwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	10 und 20 Jahre
Anwendung	pur und für exklusive Cocktails, passt gut zu Käse und Desserts mit Mokka oder Mandeln
Degustationsnotiz	Der Taylor's Tawny 10 Years ist mit seinen Aromen würzig- holzig und fruchtig, während sich der 20 Years Old würzig und nussig mit einem Hauch von Marmelade, Orangenblüten und Eichenholz zeigt.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	Aus den Traubensorten Touriga, Tinta Roriz, Tinta Barocca, Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Cao hergestellt,



	mit Weinbrand versetzt, reift in 630 Liter grossen Fässern.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	im Set

Beschreibung

Taylor's gilt als eine der besten Portweinmarken weltweit. Die gleichnamige Firma, die bereits seit über 300 Jahren existiert, hat ihren Sitz im Douro-Tal in Portugal, welches das optimale Klima für das Wachstum der Trauben bietet. Diese werden für die Portwein-Produktion von Hand gelesen, grösstenteils entrappt und anschliessend in flachen Stahlbehältern eingemaischt. Während man früher noch ganz auf Handarbeit setzte und den Tresterhut mit den Füßen unterarbeitete, geschieht dies heute mit modernsten Geräten, wodurch die Qualität gesteigert werden konnte. Der mit Weinbrand versetzte "Taylor's Port Tawny 10 Years" besteht aus den Traubensorten Touriga, Tinta Roriz, Tinta Barocca und Tinta Cao. Er ist ein Blend aus diversen Portweinen, die über zehn Jahre in Eichenholzfässern gereift sind. Der mit Weinbrand versetzte "Taylor's Port Tawny 20 Years" besteht aus den Traubensorten Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barocca, Tinta Amarela und Tinta Cao. Er ist ein Blend aus diversen Portweinen, die durchschnittlich 20 Jahre lang in den kühlen Weinkellern an der Atlantikküste reifen. Die längere Reifung in den 630 Liter grossen Eichenfässern verstärkte die nussigen und würzigen Aromen gegenüber dem zehnjährigen Tawny.