

DRINKS.

Sandeman Tawny Porto 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700399
Alkoholgehalt	19.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Portugal
Region	Douro
Abfüller	Sogrape Vinhos, SA, Apartado 3032, 4431-852 Avintes, Portugal
Marke	Sandeman
Typ	Portwein
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur als Aperitif, mit zerstoßenem Eis oder für diverse Cocktails
Degustationsnotiz	Aromen von Vanille und getrocknetem Obst. Am Gaumen mit frischen roten Früchten und Eichenholz.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	Blend aus verschiedenen jüngeren Portweinen
Ehrungen	Mundus Vini Deutschland 2017: SilberPortugal Wine Trophy Deutschland 2016: Silber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



Beschreibung

Portwein stammt gemäss der Definition 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. Durch den verstärkten Kontakt zur Luft hellt die Flüssigkeit während dieser Zeit auf und entwickelt Geschmacksnoten, die an trockene Früchte und Nüsse erinnern. Seit dem Jahr 1790 etablierte sich die Marke Sandeman als Londoner Handelsunternehmen von Sherry und Portwein. George Sandeman & Co. wurde 1877 als Marke rechtlich geschützt, genau ein Jahr, nachdem dies erstmals möglich gemacht wurde. Heutzutage verkauft Sandeman in jeder Minute mehr als 21 Flaschen an Kunden in insgesamt 75 Ländern, darunter mittlerweile auch Brandy de Jerez und Madeira-Wein.

Der Sandeman Tawny Porto eignet sich als eiskalter Aperitif, als Bestandteil von Cocktails (z.B. Sandeman Bliss mit Orange, Zimt und spritzigem Zitronenwasser) oder auch in Verbindung mit Dessert wie Crème brûlée.