DRINKS.

# Sandeman Old Tawny Porto 20 Years 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation




| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 700764 |
| 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 | 20 ans |
| Anwendung | pur als Aperitif, in Verbindung mit Appetizern und Desserts wie z.B. Crème brûlée oder Pudding |
| Degustationsnotiz | schmeckt nach Vanille, Haselnuss, Nelken, Rosinen, Aprikosen, Walnuss und Honig. |
| Verkehrsbezeichnung | Likörwein |
| Details | Blend aus 15- bis 40-jährigen Portweinen, vielfach prämiert |
| Ehrungen | Mundus Vini Germany 2017: Grosses GoldInternational Wine Challenge UK 2017: GoldPortugal Wine Trophy Germany 2016: GoldMundus Vini Germany 2016: |

| | |
|---|---|
| | GoldVinalies Internationales France 2016: GoldDecanter World Wine Awards UK 2014: GoldInternational Wine Challenge UK 2014: Silberusw. |
| 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 20 Years setzt sich aus mehreren, sorgfältig ausgesuchten Fassinhalten zusammen, die zwischen 15 und 40 Jahre lang ruhen durften. Der tiefrote Wein vereint die Aromen von getrockneten Aprikosen, Honig, Nüssen, Gewürzen und Vanille. Seit dem Jahr 2000 erkannten ihn die Jurys von über 60 internationalen und nationalen Wettbewerben als preiswürdig an.