



QUINTA DE LA ROSA 20 YEAR OLD TAWNY

Das seriöse Portweinvergnügen.

Tawny steht für besten Portwein. Der Name verweist unmittelbar auf die bräunlich gereifte Farbe. Quinta de la Rosa stellt Tawny jedes Jahr aus eigenen Trauben her. Diese werden in großen Becken, den Lagares, eingemaischt. Ihr Wein reift in kleinen Holzfässern. Das Ergebnis: Ein reicher, eleganter Portwein der nach reifen Pflaumen duftet. Getrocknete Früchte, Feigen, Honig und geröstete Mandeln runden das elegante Aroma ab.

GENUSSEMPFEHLUNG

Dieser Port lässt Sie Raum und Zeit vergessen: Leicht gekühlt als Aperitif oder als edler Begleiter von würzigem Rohmilchkäse ist der 20 YEAR OLD TAWNY ein wahrer Genuss. Auch pur weiß er zu überzeugen: Seine balsamischen Aromen machen ihn einzigartig und unverkennbar.

REGION UND HERKUNFT

Im immer noch nicht vollständig erschlossenen Douro-Tal hat sich in den letzten zwanzig Jahren eine hochdynamische Weinkultur entwickelt. Die meisten der charaktervollen Weiß- und Rotweine können es sogar mit den besten der Welt aufnehmen. Einer der Pioniere der Entwicklung in Nordportugal ist die Quinta de la Rosa in der Nähe von Pinhão. Sie gehört zweifellos zu den herausragenden Produzenten trockener Rot- und Weißweine sowie von edlen Portweinen.

WEINGUT	Quinta de la Rosa
WINZER	Sophia Bergquist
REGION	Douro
BODEN	Roter Schiefer und Ton
REBSORTEN	Touriga Nacional, Touriga Franca und Tinta Roriz
TYP	Port
LAGERUNG	Dunkel und kühl.
ALKOHOL	20 % vol.
SÄUREGEHALT	4,4 g/l Weinsäure
RESTZUCKER	95
PH-WERT	3,5

Dieser Wein enthält Sulfite