

QUINTA DO CRASTO TAWNY 20 YEARS PORT 20° 75CL



75cl

Marke

Quinta do Crasto

Alkoholgehalt

20 %

Weinfarbe

Rot

Rebsorte

Cuvée regionaler Sorten

Passt zu Apéro , Blauschimmelkäse , Dessert , Foie Gras , Hartkäse , Schokolade , Zigarre

Herstellungsprozess

Die Trauben werden mit Stielen leicht gequetscht, anschliessend im grossen Steinlagar mit Füssen getreten. Wenn der Wein noch in seiner Süsse ist, gibt man Traubenbrand hinzu um die alkoholische Gärung zu stoppen. Die Reifung findet für mindestens 20 Jahre im 9000l Fass aus portugiesischer Eiche statt.

Verpackung

Dose

Trinktemperatur

12 °C - 14 °C

Auszeichnungen

Wine Enthusiast , 93 Punkte

Decanter , Platin Medaille, 97 Punkte

Alter

20 Jahre

59.50

(inkl. MwSt.)