

QUINTA DE BALDIAS

10 YEARS OLD TAWNY PORT

Mit dem reichen Bouquet, welches durch den Duft trockener Feigen und Trockenfrüchte die Sinne mit warmen Noten dominiert, überzeugt der Port auch durch die Nuancen von Weichselkirschen, Waldbeeren, Caramel und etwas Honig.

Der Körper zeigt sich elegant und samtig, ebenfalls mit den intensiven Aromen des Bouquets, ergänzt mit den Nuancen von etwas Zitrusfrüchten und dunkler Schokolade.

Ein komplexer, geschmeidiger Port mit einem langen Abgang mit etwas Schärfe.

FARBE:	Glänzendes Goldrot mit bräunlichen Reflexen
PRODUZENT:	Sociedade Agricola Quinta de Baldias, Lda, Lamego, Portugal
HERKUNFT:	Douro-Tal
KLASSIFIKATION:	DOC Douro
KLASSIFIKATION DER WEINBERGE:	A
WEINTYP:	Portwein rot
ALKOHOL:	20 Vol.-%
TRAUBENSORTEN:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca und Tinto Cão
BODENTYP:	Schiefer
VINIFIKATION:	Fermentation im rostfreien Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Anschliessend wird der junge Wein mit 77 Vol.-% Traubenbranntwein versetzt (80% Most/ 20% Branntwein), es folgt eine intensive Mazeration.
REIFUNG:	Der Wein reift in grossen Eichenfässern, dann erfolgt ein Blending von durchschnittlich zehn Jahren.
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 12 bis 14°C und vor Licht geschützt
TRINKTEMPERATUR:	Bei 14 bis 15°C im Original Portweinkelch IVP servieren. Die Flasche kann über längeren Zeitraum geöffnet bleiben.
BEGLEITUNG:	Ein feiner Digestiv! Wunderbar zu Honig- und Zimtgebäck, wie zu Trockenfrüchten und zu dunkler Schokolade. Vermählt sich auch hervorragend mit Nachspeisen auf Basis von Früchten, Honig und Caramel.

Porto do Vinho

Kantonsstrasse 51 . 6048 Horw/Luzern . Telefon 041 340 40 53 . Telefax 041 322 03 67

ONLINE-WEINSHOP: www.wein-portugal.com

E-MAIL: vinho@wein-portugal.com