



## Tawny Port »Tonel N°12« 10 years old

Quinta de la Rosa

Daß seriöses Portweinvergnügen ungewöhnlich preiswert sein kann, beweist Sophia Bergqvist mit diesem klassischen »Tawny Port«. Tawny ist der vielleicht traditionelleste Portwein den es gibt, der Inbegriff trinkreifen Portweines schlechthin. Dabei ist schon der Name Programm. »Tawny« bezeichnet die Farbe, sie ist bräunlich gereift. Auf der Quinta de la Rosa wird Tawny jedes Jahr hergestellt, ausschließlich aus eigenen Trauben. In diesem Fall aus den traditionellen Rebsorten des Dourotales: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca und Tinta Roriz. Deren Trauben werden auf der Quinta de la Rosa traditionell mit den Füßen in großen Granitbecken, den Lagares, eingemaischt. Ihr Wein reift anschließend in kleinen 550 Liter fassenden Holzfässern. Ergebnis ist ein reicher, eleganter Portwein mittleren Körpers, der nach reifen Pflaumen duftet, nach getrockneten Früchten, Feigen, Honig und gerösteten Mandeln. Seine Gerbstoffe sind abgeschmolzen zu feinem Samt und seine Wärme steht für die Hitze des Flußtales. Einen Tawny wie diesen trinkt man, wenn man ihn kauft, bzw. man kauft ihn, um ihn zu trinken. Länger als 3-4 Jahre sollte er nicht auf der Flasche reifen, denn er wurde trinkreif abgefüllt. Mit diesem Tawny im Glas können Sie Raum und Zeit vergessen und sich auf eine entspannte Reise nach innen begeben.

Alkohol: 19.5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: sofort  
Restzucker: 95 g/l  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Granit  
Vergärung: Reinzuchthefe  
Verschlussart: Naturkork  
Schwefel: 1  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 3.4

0.5l  
SPRIT157