

Tawny Port »Winesellers« 20 years old

Quinta de la Rosa

Auf der Quinta de la Rosa wird Tawny jedes Jahr hergestellt. Trotzdem ist er ob der großen Nachfrage nicht immer verfügbar. Die Quinta de Rosa produziert alle ihre Weine 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 noch traditionell mit den Füßen in großen Granitbecken, den Lagares, eingemaischt .

Dieser voll trinkreife, in der Farbe schon hell werdende Tawny reifte über 20 Jahre hinweg in kleinen 550 Liter fassenden Holzfässern, später in großen traditionellen Fässern. 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 wohltuend feinem Samt und seine Wärme steht für die Hitze des Flußtales.

Man trinkt ihn, 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. Wir empfehlen ihn leicht gekühlt als Aperitif oder als Begleiter reifer Rohmilchkäse, allen voran zu Blauschimmel wie Cheddar, Fourme d´Ambert oder Roquefort. Oder Sie genießen ihn pur und lassen sich verwöhnen von seinen reifen balsamischen Aromen, seiner wunderbaren Komplexität und seinem schmeichelnden Mundgefühl. Mit diesem Port im Glas können Sie Raum und Zeit vergessen und sich auf eine entspannte Reise nach innen begeben.

Alkohol: 20 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Optimale Reife: sofort
Restzucker: 104 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Granit
Besonderes: Gesamt-SO2 bei Füllung 86 mg/l | süß durch mit Alkoholzugabe gestoppter Gärung
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Spritung. Filtration
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.5

0,5l
SPRIT156

K&U
www.weinhalle.de