



## Ferreira Tawny Port

Aperitif - Portwein

0,75 Liter - Vol 19,5%

Enthält Sulfite

€ 16,53 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 12,40**

**Artikel:** Ferreira Tawny Port

**Land:** Portugal

**Region:** Douro

**Klassifizierung:** DOP

**Erzeuger:** Sogrape Vinhos

**Rebsorte:** Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Roriz, Tinta Amarela

**Alkohol:** 19,5%

**Charakteristik:** Stärker ausgebauter Wein mit Aromen und Geschmacksnoten, die an Trockenfrüchte, Gewürze, Holz und Tabak erinnern.

**Farbe:** Bernsteingold

**Trinktemperatur:** 15 - 17 °C

**Auszeichnungen:** Mundus vini: Goldmedaille

Die unbestrittene Nr. 1 in seiner Heimat ist Ferreira auch heute noch und darüber hinaus einer der größten Portwein-Exporteure. Mehr als das zählt jedoch der Ruf des Hauses Ferreira als Garant für Top Qualität.

Dafür sind in erster Linie die über 300 Hektar eigene Rebfläche verantwortlich, die ganz offiziell zu den Sahnestücken des Anbaugebiets zählen. Auf den in Terrassen steil zum Douro Tal abfallenden Hanglagen bekommen die Trauben der traditionellen portugiesischen Rebsorten in den heißen, trockenen Sommermonaten reichlich Sonne und entwickeln so die Kraft, Fülle und Reife, die den einzigartigen Charakter des Portweins prägen.

Tawny-Portweine reifen normalerweise in Holz und sind somit der Luft, die über das Holz eindringt, ausgesetzt. Aus diesem Grund entwickeln sie sich schneller.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Portugal

**Unternehmen:** Sogrape Vinhos, S.A.

**Anschrift:** Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes Portugal

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 07.03.2023