



Burmester Tawny Port 10 Jahre

Aperitif - Portwein

Alter 10 J. - 0,75 Liter - 20 % vol

Enthält Sulfite

€ 34,53 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 25,90

Artikel: Burmester Tawny Port 10 Jahre

Land: Portugal

Erzeuger: Burmester

Alter: 10 Jahre

Rebsorte: Traditionelle Douro-Rebsorten

Alkohol: 20 % vol

Restzucker: 113 g/l

Säure: 4,53 g/l

Farbe: Intensive, goldene Farbe mit bernsteinfarbenem Rand.

Aroma: In der Nase komplex, mit vorherrschenden Aromen von Trockenfrüchten, Mandeln und Haselnüssen, kombiniert mit Noten von Honig und Vanille.

Geschmack: Am Gaumen raffiniert, mit großer Geschmeidigkeit, Eleganz und Intensität. Ein runder, vollmundiger Wein, der sich zu einem reichen und intensiv-frischen Abgang entwickelt.

Serviervorschläge: Leicht gekühlt serviert ist er die ideale Wahl für Vorspeisen wie kräftige Käsesorten und Pasteten. Seine samtige Textur und seine einzigartigen Aromen passen hervorragend zu Hauptgerichten mit Trockenfrüchten. Unwiderstehlich zu einer Vorspeise aus Gänseleber mit Auberginen und Walnüssen. Eine großartige Wahl für eine endlose Reihe von Desserts wie Toffee-Brownies, Schokoladen- und Pistazienpavé oder Crostini Pavé oder Crostini aus Walnüssen mit Chèvre.

Die zum optimalen Zeitpunkt handgelesenen Trauben werden entrappt, zerkleinert und durch sorgfältige Mazeration in Wein verwandelt, um Farbe, Tannine und Aromen zu extrahieren, was durch ständiges Umrühren während der Gärung unterstützt wird. Dies geschieht in Fässern (lagares) bei einer kontrollierten Temperatur (zwischen 28 und 30 °C), bis der richtige Süßegrad (baumé) erreicht ist. Zu diesem Zeitpunkt wird Traubenschnaps hinzugefügt, um den endgültigen aufgespritzten Wein zu erhalten. Ein Wein von hoher Qualität, der durch Verschnitt von Weinen verschiedener Jahrgänge hergestellt wird, um die vielfältigen sensorischen Qualitäten zu erreichen, die für diese gereiften Portweine typisch sind. Diese Weine sind jeweils unterschiedlich lange in Eichenfässern gereift, wobei das Durchschnittsalter aller Weine des Blends das Alter auf dem Etikett angibt. Der daraus resultierende Blend bringt die durch die Reifung im Holz gegebenen Eigenschaften zum Ausdruck.

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: Sogevinus Fine Wines, S.A.

Anschrift: Avenida Diogo Leite Nº 344, 4400-111 V.N. Gaia, Portugal

Weinquelle Lümann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.02.2025