PORTO PRESIDENTIAL 30 AÑOS

C. da Silva ist ein Haus, das hochrangige Handelsmarken wie Presidential herstellt und sei über einem Jahrhundert in spanischem Besitz ist. Seit 1862 verbessert C. da Silva kontinuierlich die Grundlagen zur Herstellung von Portwein, unter anderem durch eine sorgfältige Auswahl der Trauben und die Kunst der Vermischung und der Lagerung der Weine in ihren Kellern in Vila Nova de Gaia. Nur die besten Ernten werden für die Reifung in Eichenfässern während eines Zeiraums von mindestens 7 Jahren (Colheita), oder in der Flasche (Vintage) ausgewählt.



Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barocca, Tinta Cao, Tinta Roriz.

Vinifikation: Tawnies sind Weine mit ausgeprägterem Charakter und grösserer Konzentration als Ruby's. Die Fermentation wurde durch Zugabe von Weinbrand gestoppt, um einen gewissen Grad an natürlicher Süsse zu erhalten. Dieser Tawny wird für 30 Jahre Fassgelagert.

Farbe: Bernsteinfarben.

Bouquet: Sehr reichhaltiges Bouquet, komplexe Aromen mit nussigem und Karamellartigem Charakter.

Gaumen: Ölig, vollmundig, nussig, mit schöner Balance und mit sehr lang anhaltendem Abgang.

Alkoholgehalt: 20% vol.

Trinktemperatur: 18 - 20°C.

Passt gut zu: Dessertgerichten verschiedenster Art, Käse, Nüssen, Schokolade, oder aromareiche Hauptgänge.

Danieli AG Industriestrasse 30 8304 Wallisellen
T 044 830 13 13 F 044 830 23 23 info@danieliweine.ch www.danieliweine.ch