



Casal dos Jordões, Porto Fine Tawny

Douro DO

5 Jahre in Barriques ausgebaut. Flasche enthält kein Depot.
Geöffnete Flasche bleibt ca. 6 Monate stabil.

Artikelnummer 8003.23

Weingut Casal dos Jordões

Region Douro



Degustationsnotiz

Leuchtendes Ziegelbraun; im Bukett Backpflaumen und Zwetschgen, würzige Noten von Süssholz und Mokka; weicher Auftakt, am Gaumen weich und aromatisch, kräftige Struktur mit schönem Schmelz; anhaltendes, von Trockenfrüchten getragenes Finale
Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Touriga Franca (30%)
Tinta Roriz (25%)
Tinta Barroca (20%)
Touriga Nacional (15%)
Tinto C?o (10%)



Speisenvorschläge

Wildschweinterrine mit eingelegten Pflaumen, schwarze Trüffel mit Räucherspeck, Blauschimmelkäse, Schokoladenmousse, karamellisierte Pflaumentorte mit Walnusseis



Lagern

Bis mindestens 2030
lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei
10-12 °C



Verschluss

Naturkork



Analysedaten

Alkohol	20%
Freie SO2	8 mg/l
Gesamte SO2	22 mg/l
Flüchtige Säure	0.30 g/l
Gesamtsäure	3.1 g/l
pH-Wert	3.90
Restzucker	110.5 g/l
Analysedatum	29.09.2023

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: PT-BIO-02
Herkunft: PT
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/8003.23