



# Quinta de la Rosa Tawny 10 years old

DO Douro, 500 ml

500 ml

Art-Nr. 61055500

Der lange Ausbau dieses Ports ist nicht nur in der Farbe sichtbar, sondern auch in den Aromen nachvollziehbar. Malz, Tabak, Walnuss, Leder und Unterholz werden von Dörrfrüchten wie Datteln und Rosinen und von Gewürzen wie Lorbeer, Nelken und Muskatnuss ergänzt. Die Gerbstoffe sind im Laufe der Zeit mürb und weich geworden. Die Süsse ist dezent gesetzt, der Alkohol sehr harmonisch eingebunden. Im Abgang bietet er langen, saftigen Genuss.

Herkunft:	<b>Portugal / Porto</b>
Traubensorte:	<b>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz</b>
Genussreife:	<b>2 bis 3 Jahre</b>
Trinktemperatur:	<b>16 bis 18 °C</b>
Speiseempfehlung:	<b>Blauschimmelkäse, Schokolade und Schokoladendessert, Kuchen, Biskuits, Gebäck</b>
Vinifikation:	<b>mit den Stielen vergoren, von Fuss gestampft</b>
Ernte:	<b>Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten</b>
Ausbau:	<b>im grossen Holzfass/Foudre</b>
Volumen:	<b>19.5 %</b>
Parker:	<b>89</b>
Wine Spectator:	<b>90</b>

Hinweis: Enthält Sulfite



**Vegan**

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität



#### Blumigkeit



#### Fruchtigkeit



#### Würzigkeit



#### Holzeinfluss



#### Komplexität



### Gaumenprofil

#### Auftaktfülle



#### Säure / Saftigkeit



#### Tannine



#### Körper



#### Abgangslänge

