

QUINTA DO CRASTO TAWNY 20 YEARS PORT 20° 75CL



75cl

Marke
Quinta do Crasto

Alkoholgehalt
20 %

Weinfarbe
Rot

Rebsorte
Cuvée regionaler Sorten

Passt zu Apéro , Blauschimmelkäse , Dessert , Foie Gras , Hartkäse , Schokolade , Zigarre

Herstellungsprozess
Die Trauben werden mit Stielen leicht gequetscht, anschliessend im grossen Steinlagar mit Füßen getreten. Wenn der Wein noch in seiner Süsse ist, gibt man Traubenbrand hinzu um die alkoholische Gärung zu stoppen. Die Reifung findet für mindestens 20 Jahre im 9000l Fass aus portugiesischer Eiche statt.

Verpackung

Dose

Trinktemperatur

12 °C - 14 °C

Auszeichnungen

Wine Enthusiast , 93 Punkte

Decanter , 97 Punkte

Jancis Robinson , 17.5 Punkte

Alter

20 Jahre

59.50

(inkl.
MwSt.)

Gewicht 1.4kg

Länge 112mm

Breite 111mm

Höhe 352mm