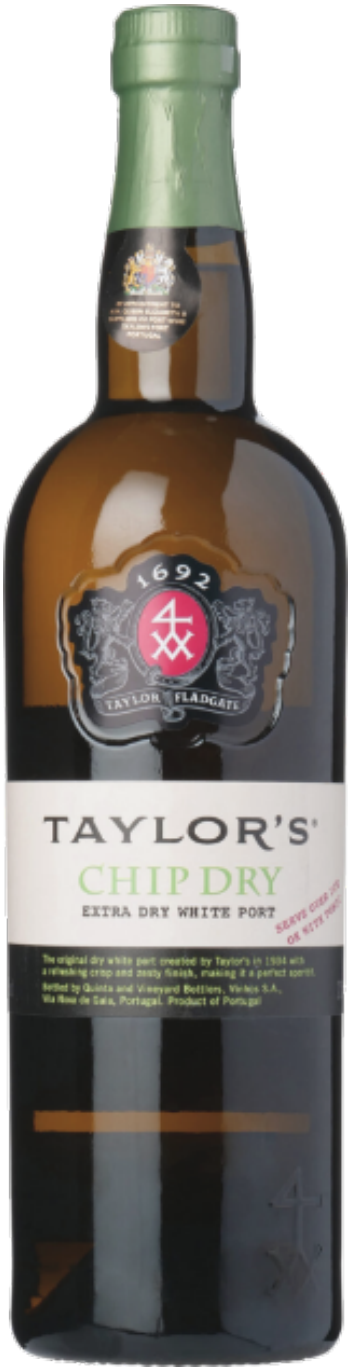


Taylor's Chip Dry, Extra Dry White Port

Type	Süss-/Südwein
Cépages	Malvasia, Rabigato, Viosinho, Esgana Cão, Gouveio
Origine	Portugal, Douro
Producteur	Taylor's
Expansion	Reifung für vier bis 5 Jahre in grossen Eichenholzfässern
Température de service	10 bis 12 Grad Celsius, oder auf Eis
Teneur en alcool	20 %
Allergènes	enthält Sulfite
Numéro d'article	61085700

Beschreibung

Blasses Strohgelb. Delikates Bouquet von frischen Früchten, die mit den klassischen Reifearomen und Eichenholznoten verschmelzen. Am Gaumen aromatisch frisch und lebendig, mit einem trockenen Finale.

Passt zu

Als Apéritif, pur oder gekühlt auf Eis, mit einem Limonenschnitz zu gerösteten Mandeln und grünen Oliven. Unser Tipp: Ein Drittel Chip Dry mit zwei Dritteln Tonic Water auffüllen, auf Eis, mit Minze und einem Limonenschnitz.

Wissenswert

Die Trauben werden von Hand gelesen, gekeltert und in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern vergoren. Anschliessend reift der Chip Dry White Port für vier bis fünf Jahre in grossen Eichenholzfässern.