



## Late Bottled Vintage Port 2017

DO Douro, Quinta de la Rosa

<b>Typ</b>	Süss-/Südwein
<b>Traubensorten</b>	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Souzão
<b>Herkunft</b>	Portugal, Douro
<b>Produzent</b>	Quinta de la Rosa
<b>Ausbau</b>	60 Monate Reifung im grossen Holzfass
<b>Spezifikation</b>	Vegan Naturnah
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 bis 18 Grad Celsius
<b>Trinkreife</b>	4 - 15 Jahre nach der Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	20 %
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Artikelnummer</b>	61046517

### Beschreibung

Flieder- und Rosenduft vermischen sich mit Aromen von Cassis- und Kirschengelee, Orangenschale, Lebkuchen und gerösteten Kaffeebohnen. Obwohl süss, wirkt er durch seine markanten Gerbstoffe und die robuste Säure sehr wenig. Auf dem Gaumen voll, mit verführerischem Schmelz und langem Abgang.

### Passt zu

Passt perfekt zu Dörrobst wie Aprikosen und Feigen und zu verschiedenen Käsesorten. Ideal sind zum Beispiel Brie de Meaux, Cheddar, Crottin de Chavignol, Roquefort. Ebenfalls passend sind Kuchen, Biskuits, Gebäck, Schokolade und Schokoladendesserts.