



## Taylor's Chip Dry, Extra Dry White Port

<b>Typ</b>	Süss-/Südwein
<b>Traubensorten</b>	Malvasia, Rabigato, Viosinho, Esgana Cão, Gouveio
<b>Herkunft</b>	Portugal, Douro
<b>Produzent</b>	Taylor's
<b>Ausbau</b>	Reifung für vier bis 5 Jahre in grossen Eichenholzfässern
<b>Ausschanktemperatur</b>	10 bis 12 Grad Celsius, oder auf Eis
<b>Alkoholgehalt</b>	20 %
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Artikelnummer</b>	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.