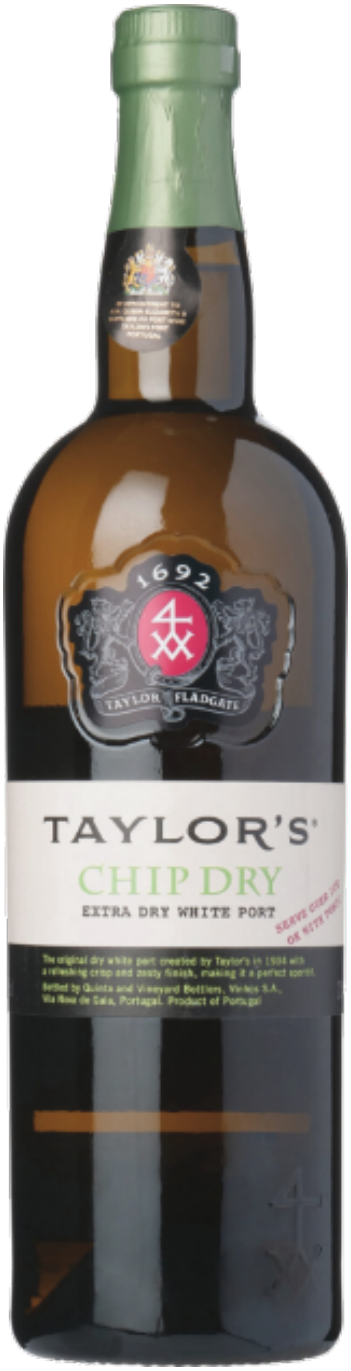


Taylor's Chip Dry, Extra Dry White Port

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