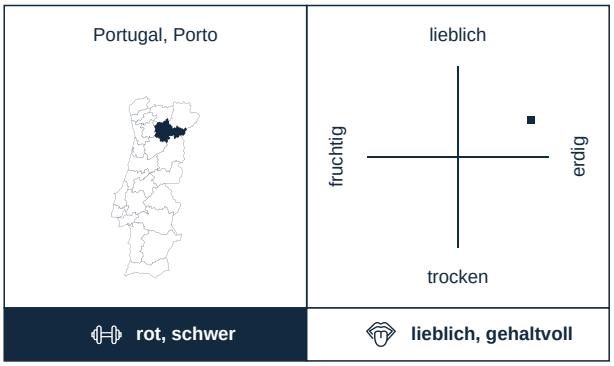
LATE BOTTLED VINTAGE 20.0%

QUINTA DAS CARVALHAS | 2020



Das intensive Bouquet ist vielschichtig, komplex und ausgewogen. Es verheisst ein besonderes Trinkvergnügen! Dieser Jahrgangsportwein, der erst nach einigen Jahren der Fassreife auf die Flasche gefüllt wird - auf englisch <late bottled vintage> -, hält was er in der Nase ankündigt. Der LBV der Quinta das Carvalhas entführt auf eine sensorische Abenteuerreise: vielfältige Aromen von reifen, gedörrten, eingemachten und gekochten Früchten sowie eine Palette von exotischen Gewürzen offenbaren sich im Gaumen und im beinahe unendlichen Finale, das so typisch für einen Klasse-Portwein ist. Körper und Gehalt einerseits sowie Harmonie und Eleganz andererseits sind die Qualitätsfaktoren, auf denen dieser bedeutende Porto basiert.



Touriga Franca, Touriga Nacional

Genussreife: 5 - 50 Jahre

Die Kelterung erfolgt in so genannten Lagares (offene Betontanks), anschliessend während 48 Monaten in traditionellen Eichen-, Kastanienholzfässern (Pipes) mit einem Fassungsvermögen von 550 Litern ausgebaut

gekochte Frucht, gedörrte Frucht, exotische Gewürze

Nüsse/Nussfrüchte, Apfelkuchen, schwarze Schokolade/Bitterschokolade, Gorgonzola, Roquefort, Stilton, Manchego, Parmesan, Sbrinz

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

20 % Vol.

Enthält Sulfite


leicht
schwer
samtig
kräftig
mild
säurehaltig