



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Ferreira Tawny Port

Artikel-Nr: 153001

HERKUNFT Portugal / Douro / Porto

REBSORTE Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Roriz, Tinta Amarela

KLASSIFIZIERUNG DOC

ERZEUGER Ferreira Port (Sogrape)

HERSTELLUNG/AUSBAU Handlese, reift durchschnittlich 4 Jahre in Eichenfässern

Verschluss Naturkork

BESCHREIBUNG Begeistert mit einem frischen und delikaten Aroma von reifen, roten Früchten, Gewürzen und einer feinen Holznote. Elegant, feine Balance von reifen Tanninen und Süße, angenehm langes Finish

SERVIEREMPFEHLUNG Passt hervorragend zu Karamell oder Kaffeedesserts und Apfelkuchen. Ebenfalls zu würzigen und auch Schimmelkäsesorten wie Roquefort, oder einfach gekühlt als Aperitif. Auch als Sommercocktail mit Zitronenlimonade auf Eis wunderbar!

SERVIERTEMPERATUR 12-16 °C

ALKOHOLGEHALT 19.5% vol.



In seiner portugiesischen Heimat ist das traditionsreiche, bereits 1751 gegründete Portwein-Haus Ferreira die unbestrittene Nummer eins. Dafür sind die über 300 Hektar eigener Rebflächen verantwortlich, die zu den Sahnestücken des Anbaugebietes zählen – allen voran die berühmte, von Dona Antónia Ferreira erworbene Quinta do Porto. Auf den in Terrassen steil zum Douro abfallenden Hanglagen bekommen die Trauben in den heißen, trockenen Sommern reichlich Sonne und entwickeln so die Kraft, Fülle und Reife, die den einzigartigen Charakter des Portweins prägen.

Sogrape hat es geschafft, die Weinbauregionen Vinho Verde, Douro, Dão und Bairrada auf ein Niveau zu bringen, das heute über die Landesgrenzen hinaus konkurrenzfähig ist. Das Haus *"verfolgt eine konsequente Qualitätspolitik, die mit Respekt alte Traditionen wahrt, heimische Sorten hegt und so eigenständige portugiesische Gewächse erzeugt"*, schreibt das Fachmagazin *Vinum* in Anerkennung der großen Verdienste von Portugals Nr. 1.

