



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

Ferreira Tawny Port

Artikel-Nr: 153001

ANBAUGEBIET Portugal / Douro/Porto

REBSORTE(N) Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Roriz, Tinta Amarela

KLASSIFIZIERUNG DOP

ERZEUGER Ferreira Port (Sogrape)

AUSBAU wird bis zu fünf Jahre in Eichenfässern gereift

VERSCHLUSS Naturkork

BESCHREIBUNG begeistert mit einem frischen und delikaten Aroma von reifen, roten Früchten, Gewürzen und einer feinen Holznote

SERVIEREMPFEHLUNG passt hervorragend zu Karamell oder Kaffeedesserts und Apfelkuchen. Ebenfalls zu würzigen und auch Schimmelkäsesorten, oder einfach als Aperitif

SERVIERTEMPERATUR 15-17 °C



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.

