



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

Ferreira Late Bottled Vintage Port

Artikel-Nr: 153037

ANBAUGEBIET Portugal / Douro /Porto

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

KLASSIFIZIERUNG DOP

ERZEUGER Ferreira Port (Sogrape)

AUSBAU Es handelt sich um außergewöhnliche Weine, die aus einem einzigen Jahrgang erzeugt wurden und die trotz einer mehrjährigen Lagerung in großen Eichenfässern zum Ausbau auf der Flasche bestimmt sind. Die LBV werden nach 4 bis 6 Jahren, die Vintage Portweine nach 2 bis 3 Jahren in Flaschen abgefüllt.

VERSCHLUSS Naturkork

BESCHREIBUNG in der Nase reife Johannisbeeren und Pflaumen mit Schokolade, Kakao und einem Hauch Pfeffer, am Gaumen vollkommene Balance von satter Frucht, verführerischer Süße und samtigen Tanninen

SERVIEREMPFEHLUNG Großartiger Solist, harmonisiert aber auch mit Edelpilzkäse und Desserts von dunklen roten Früchten, Schokolade

SERVIERTEMPERATUR 17-20 °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.

