



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

Ferreira „Dona Antónia“ Reserva Tawny Port

Artikel-Nr: 153100 (in Geschenkverpackung)

ANBAUGEBIET Portugal / Douro/Porto

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

KLASSIFIZIERUNG DOP

ERZEUGER Ferreira Port (Sogrape)

AUSBAU bis zu 12 Jahre in Eichenfässern gereift (durschnittlich 7 Jahre)

VERSCHLUSS Naturkork

BESCHREIBUNG rote Farbe mit zarten Reifennoten und tawnytypischen Farbnuancen am Rand; das Bukett ist intensiv und reich an Noten von sehr reifen Früchten (Pflaumen, Aprikosen und Marmelade) und Blumen. Die Komplexität, Würze und an Trockenfrüchte erinnernde Aromen ergeben sich aus der Entwicklung im Eichenholz. Dona Antónia ist vollmundig, hoch aromatisch, extrem gut ausbalanciert und verbindet Eleganz mit einem zarten lang anhaltenden Abgang.

SERVIEREMPFEHLUNG Zu einigen ausgewählten Vorspeisen oder als Dessertwein. Er begleitet auch schön Süßigkeiten oder Käse

SERVIERTEMPERATUR 12-16 °C



Ferreira Dona Antónia Reserva Tawny ist ein Portwein Reserva, erschaffen zu Ehren von Dona Antónia Adelaide Ferreira, eine charismatische Frau, die ihr ganzes Leben dem Douro und dem Portwein gewidmet hat, und den Grundstein für die heutige größte portugiesische Portweinkellerei gelegt hat.

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.

