



# EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

## Ferreira « Dona Antónia » Tawny 10 Years Old

Artikel-Nr: 153117 (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 8 bis 15 Jahre in Eichenfässern gereift (durschnittl. aber min. 10 Jahre)

VERSCHLUSS Naturkork

BESCHREIBUNG Komplexer und dichter Tawny. Präsentiert sich farblich im Glas klassisch mit zartem Mahagoni. In der Nase viel Backobst, Gewürze, Nüsse und florale Noten. Wunderbar ausgewogen am Gaumen, feine Auftaktsüße, morbide und seidig wirkend. Im Finish dann deutlich der Ferreira-Hausstil: fein, elegant, weniger süß.

SERVIEREMPFEHLUNG zu einigen ausgewählten Vorspeisen (z.B. foie-gras) oder als Dessertwein; auch schön zu süßem Gebäck, Käse oder solo

SERVIERTEMPERATUR 12-16 °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.

