



Valfado

Vin muté, VdP Suisse, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Nach dem Abafado- Portweinverfahren hergestellter Likörwein. Es werden nur die besten Syrah Trauben aus der Gegend um Salgesch verwendet um den Strapazen einer mind. 6-jährigen Lagerung im Eichenfass unter freiem Himmel zu widerstehen. Der auf 20% vol. aufgespritzte Wein oxidiert im Fass und entwickelt eine samtige Struktur und einen braun-rubinroten Farbton.

Passt zu:

Während trockene Sherrys wie Fino, Manzanilla oder Amontillado ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Jamon oder Manchego-Käse passen, schmecken süsse Sherrys aus Pedro Ximenez-Trauben himmlisch mit Vanilleglace, Crème Brûlée oder Crème Caramel. Ob Tawny, LBV oder Vintage - Portweine harmonieren besonders gut mit Schokoladendesserts oder mit Blauschimmelkäsen wie Stilton und Roquefort.

Servierempfehlung:

Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: VdP Suisse

Artikelnummer: 1323313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valfado

Vin muté
VdP Suisse

Herkunft:

Schweiz

Servier:

Unterschiedliche Stile erfordern
unterschiedliche Temperaturen:
Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis
14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren
Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife
Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.