



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, Cremè Brûlée oder Cremè Caramel. Ob Tawny, LBV oder Vintage – Portweine harmonieren besonders gut mit Schokoladendesserts oder mit Blauschimmelkäsen wie Stilton und Roquefort.

Servierempfehlung:

Sherry mit ca. 8-10 Grad.

Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: VdP Suisse

Alkoholgehalt: 19.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): Syrah

Artikelnummer: 1323312

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valfado

Vin muté
VdP Suisse

Herkunft: Schweiz
Rebsorte(n): Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt: 19.0%
Servier: Sherry mit ca. 8-10 Grad.
Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit
16-18 Grad servieren.