

2012 Valfado

Vin muté, VdP Suisse, Cave Biber

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:	
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	19.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Syrah
Artikelnummer:	1323312



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valfado

Vin muté
VdP Suisse
Cave Biber

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