



Valfado

Vin muté, VdP Suisse, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Vin de liqueur élaboré selon la méthode du porto d'Abafado. Seuls les meilleurs raisins de Syrah de la région de Salquenen sont utilisés pour résister aux rigueurs d'un vieillissement d'au moins 6 ans en fûts de chêne à l'air libre. Le vin, remonté à 20% vol., s'oxyde en fût et développe une structure veloutée et une couleur brun-rubis.

Accompagne idéalement:

Alors que les sherrys secs comme le Fino, le Manzanilla ou l'Amontillado se marient parfaitement avec des tapas comme les olives, le jambon ou le fromage Manchego, les sherrys doux issus de raisins Pedro Ximenez sont divins avec la glace à la vanille, la crème brûlée ou le caramel. Qu'ils soient Tawny, LBV ou Vintage, les portos s'harmonisent particulièrement bien avec les desserts au chocolat ou avec les fromages bleus comme le Stilton et le Roquefort.

Servierempfehlung:

Différents styles exigent des températures différentes: Fino/manzanilla: 6 à 8 °C; amontillado: 12 à 14 °C; Pedro Ximénez: 12 à 14 °C. Servir les jeunes portos entre 14 et 16 °C et les vieux portos entre 16 et 18 °C.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: VdP Suisse

Artikelnummer: 1323313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Valfado

Vin muté
VdP Suisse

Herkunft:

Suisse

Servier:

Différents styles exigent des températures différentes: Fino/manzanilla: 6 à 8 °C; amontillado: 12 à 14 °C; Pedro Ximénez: 12 à 14 °C. Servir les jeunes portos entre 14 et 16 °C et les vieux portos entre 16 et 18 °C.