



Porto Tawny set 4x 37,5 cl

Taylor's

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

Pays d'origine: Portugal

Région: Porto

Producteur:

Notation(s):

Vol. alcool: 20.0 %

Cépage(s): Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Référence: 13649--

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Tawny set 4x 37,5 cl

Taylor's

Origine:	Portugal
Notation(s):	
Cépage(s):	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca
Vol. alcool:	20.0 %
Service:	Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.