



Valfado

Vin muté, VdP Suisse, Cave Biber

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Vino liquoroso ottenuto con il metodo del porto Abafado. Solo le migliori uve Syrah della regione di Salquenen vengono utilizzate per sopportare i rigori di un invecchiamento di almeno 6 anni in botti di rovere aperte. Il vino, assemblato a 20% vol., si ossida in botte, sviluppando una struttura vellutata e un colore rubino-marrone.

Ideale con:

Mentre gli sherry secchi come Fino, Manzanilla o Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, prosciutto o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti con uve Pedro Ximenez sono divini con il gelato alla vaniglia, la crème brûlée o il caramello. I porti Tawny, LBV o Vintage si abbinano particolarmente bene ai dessert al cioccolato o ai formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.

Servierempfehlung:

Stili diversi richiedono temperature diverse: Fino/Manzanilla: da 6 a 8°C, Amontillado: da 12 a 14°C, Pedro Ximénez: da 12 a 14°C. I Porto giovani si servono tra 14 e 16 °C, mentre i Porto maturi si apprezzano al meglio tra 16 e 18 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produzent: VdP Suisse

Artikelnummer: 1323313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Valfado

Vin muté
VdP Suisse

Herkunft:

Svizzera

Servier:

Stili diversi richiedono temperature diverse:
Fino/Manzanilla: da 6 a 8°C, Amontillado: da 12 a 14°C, Pedro Ximénez: da 12 a 14°C. I Porto giovani si servono tra 14 e 16 °C, mentre i Porto maturi si apprezzano al meglio tra 16 e 18 °C.