

# QUINTA DO CRASTO TAWNY 20 YEARS PORT 20° 75CL



**75cl**

**Marke**

Quinta do Crasto

**Alkoholgehalt**

20 %

**Weinfarbe**

Rot

**Rebsorte**

Cuvée regionaler Sorten

Passt zu Apéro , Blauschimmelkäse , Dessert , Foie Gras , Hartkäse , Schokolade , Zigarre

**Herstellungsprozess**

Die Trauben werden mit Stielen leicht gequetscht, anschliessend im grossen Steinlagar mit Füßen getreten. Wenn der Wein noch in seiner Süsse ist, gibt man Traubenbrand hinzu um die alkoholische Gärung zu stoppen. Die Reifung findet für mindestens 20 Jahre im 9000l Fass aus portugiesischer Eiche statt.

**Verpackung**

Dose

**Trinktemperatur**

12 °C - 14 °C

**Auszeichnungen**

**Wine Enthusiast , 93 Punkte**

**Decanter , Platin Medaille, 97 Punkte**

Alter

**20 Jahre**

**HIT 59.50**

(inkl. MwSt.)