

QUINTA DO CRASTO LBV 2016 PORT 20° 37.5CL

Quinta do Crasto

Quinta do Crasto LBV 2016 Port 20° (37.5cl)



Quinta do Crasto

Portugal

Porto

2016

20 %

Dessert , Schokolade

Die Trauben werden mit Stiel in Stein-Lagares gestampft, dann wird die Gärung durch die Zugabe von Branntwein unterbrochen. Ausbau: 4 Jahre in grossen Eichenfässern (9000 l). Der Wein wird unfiltriert abgefüllt und bildet mit der Zeit in Depot in der Flasche.

Aktuell 15.30

(inkl. MwSt.)