

Cockburn's Quinta dos Canais Vintage Port 2013

Eine undurchsichtige, tiefviolette Farbe. In der Nase grosse Reinheit der Frucht, mit ausgezeichneten Aromen von Heidelbeeren und einer leichten Zitrusnote von Bergamotte. Am Gaumen mittlerer Körper mit komplexen Aromen von dunklen Früchten, die die Eleganz gegenüber der Kraft bevorzugen. Ein Rückgrat aus erfrischender Säure sorgt für Ausgewogenheit. Feinkörnige, polierte Tannine führen zu einem anhaltenden und leicht trockenen Abgang von grosser Finesse. Ein hervorragend Wein, den man am Ende einer Mahlzeit allein geniessen kann oder zu Desserts mit dunkler Schokolade oder Blauschimmelkäse. Lagern Sie die Flasche waagerecht, am besten an einem kühlen Ort mit konstanter Temperatur. Vor dem Geniessen dekantieren am besten einige Stunden vor dem Servieren.

VINEYARDS: Quinta dos Canais

WINEMAKERS: Charles Symington & Ricardo Carvalho

Awards: James Suckling Top 100, Nr.52

ABV: 20%

Bottle: 75cl, 6er bottle wooden case

