

Porto Skeffington Tawny



Deze Tawny uit de Haut-Douro, afkomstig van edele druivensoorten en eeuwenoude wijnstokken, combineert complexiteit en zachtheid en onthult aroma's van gekonfijt fruit, kruiden en fijn hout. Een uitzonderlijke port, ideaal om een maaltijd in stijl af te sluiten.

Oorsprong: De wijnstokken, die tussen de 15 en 100 jaar oud zijn, groeien op de schistbodems van de terrassen van de Haut-Douro, een regio die op de Werelderfgoedlijst staat. Dit uitzonderlijke terroir, gekenmerkt door een landklimaat en grote temperatuurschommelingen, geeft de druiven hun concentratie en mineraliteit. De traditionele druivensoorten (Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão) komen hier volledig tot hun recht en geven hun typische karakter en diepte weer.

Druiven: touriga nacional , touriga francesa , tinta barroca, tinta roriz , tinta amarela , tinto cão

Vinificatie: De handmatige oogst, die plaatsvindt in september en oktober, wordt gevolgd door een gisting op de schillen, hetzij in roestvrijstalen tanks, hetzij op traditionele wijze door met de voeten te stampen in granieten lagares. Na mutage rijpt de wijn 2 tot 3 jaar in gerijpte eikenhouten vaten, waar hij zijn complexiteit en karakteristieke tertiaire aroma's ontwikkelt.

Degustatie: Amberkleurige wijn met koperkleurige schitteringen. Complexe neus van rijp fruit, zoete kruiden en houttonen. Rond en zijdezacht in de mond, met een mooie afdronk.

Bewaarpotentieel: Hij staat klaar voor consumptie

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij zachte kazen of pure chocolade. Serveren tussen 15 en 18 °C.

- Chocolademousse
- Chocoladetaart met kersen
- ...