



Taylor's Chip Dry White Port Extra Dry

Typ	Süss-/Südwein
Herkunft	Portugal, Douro
Produzent	Taylor's
Ausbau	Reifung für vier bis 5 Jahre in grossen Eichenholzfässern
Ausschanktemperatur	10 bis 12 Grad Celsius, oder auf Eis
Alkoholgehalt	20 %
Traubensorten	Malvasia, Rabigato, Viosinho, Esgana Cão, Gouveio
Artikelnummer	61085700

Degustationsnotizen

Blasses Strohgelb. Delikates Bouquet von frischen Früchten, die mit den klassischen Reifearomen und Eichenholznoten verschmelzen. Am Gaumen aromatisch frisch und lebendig, mit einem trockenen Finale.

Passt zu

Als Apéritif, pur oder gekühlt auf Eis, mit einem Limonenschnitz zu gerösteten Mandeln und grünen Oliven. Unser Tipp: Ein Drittel Chip Dry mit zwei Dritteln Tonic Water auffüllen, auf Eis, mit Minze und einem Limonenschnitz.

Bemerkungen

Die Trauben werden von Hand gelesen, gekeltert und in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern vergoren. Anschliessend reift der Chip Dry White Port für vier bis fünf Jahre in grossen Eichenholzfässern.