



# W e i n - E x p e r t i s e



## **Osborne 10 Years Old Tawny Port** **Art.-Nr.: 431819**

HERKUNFTSLAND:	Portugal
ANBAUGEBIET:	Douro-Tal, Nordost-Portugal
JAHRGANG:	-
ERZEUGER:	Grupo Osborne S.A.
AUSZEICHNUNGEN:	Gold International Wine & Spirit Competition 88 Punkte Wine Enthusiast
KLASSIFIZIERUNG:	Denominação de Origem Controlada (Qualitätswein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung)
REBSORTEN:	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Amarela und Tinta Barroca
BEURTEILUNG:	Vollmundig und süß, leicht, nussig mit feinen Honig- und Holznoten
MENÜEMPFEHLUNG	Als Aperitif oder Begleiter zu nussigen und süßen Desserts, wie Pudding, Kuchen oder Feigen
TRINKTEMPERATUR:	18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 20 % vol.</i>

Das 1772 gegründete Familienunternehmen Osborne ist einer der ältesten und berühmtesten Weinerzeuger Spaniens mit der Erfahrung von acht Generationen in der Herstellung edler Sherrys, Portweinen, Brandys sowie spanischen Spirituosen und Weinen.

Portwein zählt zu den Klassikern der Weinwelt und zeichnet sich durch Nuancenreichtum und geschmackliche Tiefe aus. Der Wein stammt aus dem nordportugiesischen Douro-Tal rund um die Stadt Porto. Die besonderen Bodenbeschaffenheiten und Wetterbedingungen verleihen dem Portwein seine einzigartige Tiefe.

Hergestellt aus kleinen Trauben verschiedener Rebsorten, reifen die Portweine mindestens vier Jahre in sogenannten „pipes“ in alten Weinkellern. So entwickelt er seinen eleganten und vielseitigen Charakter. Die Bezeichnung Tawny bezieht sich auf die durch Fasslagerung entstandene goldbraune Farbe.