



# S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

## Osborne 20 Years Old Tawny Port

Art.-Nr.: 43 20 14



HERKUNFTSLAND:	Portugal
ANBAUGEBIET:	Oberes Dourotal, Nordportugal
ERZEUGER:	Osborne
AUSZEICHNUNGEN:	92 Punkte Wine Spectator 2014, 91 Punkte Wine Spectator
KLASSIFIZIERUNG:	DOC
HERSTELLUNG:	Der Wein reift vor der Abfüllung mindestens 20 Jahre im Holzfass.
BEURTEILUNG:	Komplex und ausgewogen, leicht süß, feine Honig- und Haselnussaromen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zum Dessert, zu reifem und blauschimmeligem Käse oder als exklusiven Aperitif.
TRINKTEMPERATUR:	Raumtemperatur
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 20,0 % vol. Restzucker: / g/l Gesamtsäure: / g/l</i>

Die an der Douro-Mündung gelegene Hafenstadt Porto gab dem wohl berühmtesten Wein der Welt seinen Namen. Von dort wird der seit Mitte des 17. Jahrhunderts besonders in England hochgeschätzte Wein verschifft. Sein Anbaugebiet liegt etwa 100 Kilometer flussaufwärts im oberen Dourotal. An den Steilhängen gedeihen auf wärmespeichernden Schieferböden 80 verschiedene Traubensorten, von denen bis zu 40 für die Portweinbereitung zugelassen sind.

Man findet zwar auch heutzutage noch das traditionelle Stampfen der geernteten Trauben mit den Füßen, meist sorgt aber moderne Kellertechnik für schonendes Pressen und temperaturkontrollierte Gärung, die nach zwei bis drei Tagen durch Zugabe von Weindestillat gestoppt wird.

Der junge Wein lagert den Winter über auf den Weingütern, im Frühjahr wird er flussabwärts nach dem Porto gegenüberliegenden Vila Nova de Gaia gebracht, wo Osborne, wie alle berühmten Portweinhäuser, ihre „Lodges“ haben. Dort reift der Wein vor der Abfüllung mindestens 20 Jahre im Holzfass. Wie die meisten Portweine ist auch dieser Wein eine Cuvée aus Weinen unterschiedlicher Lagen und Jahrgänge, um über Jahre hinweg eine konstante Qualität zu gewährleisten.

Das Garantiesiegel des Portwein-Instituts auf jeder Flasche, garantiert das Alter von Osborne 20 Years Old Tawny Port, der durch die lange Fassreifung einen helleren, leicht goldbraunen Farbton angenommen hat und alle Eigenschaften eines sehr alten, reifen Tawny Port (englisch tawny: lohfarben) aufweist. Er ist ein eleganter, vielseitiger Wein, den man als Aperitif, zum Käse oder zum Dessert trinken kann.



**EGGERS & FRANKE**

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE