

2010 Feuerheerd's Colheita Port



Colheita 2010 er en yngre Colheita, hvor aromaen er ekspressiv og sprudlende

Anbefalet til

Ost (blåskimmel), Meditationsvin, Dessert med fløde/mælk, Dessert med frugt, Nødder og/eller karamel, Juledesserter



Portvin



Field Blend



Portugal



Porto



2010

Feuerheerd's

Colheita 2010 er en yngre Colheita, hvilket vil sige at der stadig er masser af noter af svesker, rosiner osv., men også noter af rød frugt som ikke er blevet overvundet af fadlagringen. Aromaen er ekspressiv og sprudlende og smagen byder på et væld af ovenstående noter som balanceres af de olieagtige tanniner og olierede smag. Vinen har et ravgyldent mørkt skær. Til alle, der ønsker at forkæle sig selv - eller andre. Colheita besidder sødme, syre og elegance, der gør den velegnet som en kølig aperitif, som ledsager til selv de sødste desserter herunder det meste julekna, ost eller som meditationsvin. Colheita, lagrer rigtigt mange år på fad, og opnår derved en uhørt koncentration og kompleksitet. Colheita er en årgangstawny som kun laves i de bedste år. En Colheita lagrer minimum 7 år på fad og bærer altid 2 årstal, høstår og tappeår. Tappeåret for denne portvin er 2019.

Informationer

Varenummer	83051010
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 6 stk.
Producent	Feuerheerd's
Region	Porto
Druesammensætning	Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão og andre traditionelle druesorter fra Douro området.
Lagringspotentiale	9 år på egetræsfade