



Poças
30 Years Old Port
Douro
Portugal

Karakteristika

Denne portvin er produceret af et nøje udvalgt blend af portvine, der har været lagret gennemsnitligt 30 år i Poças' kældre i Vila Nova de Gaia.

Farve

Ravfarvet med et grønligt skær.

Duft

Intens og koncentreret duft med noter af honning og tørret frugt.

Smag

Koncentreret og blød portvin med god balance mellem sødme og den karakteristiske syre, der er forbundet med lagret Tawny. En charmerende vin med lang eftersmag.

Lagring

Gennemsnitligt 30 års fadlagring.

Serveringsforslag

Særdeles velegnet til desserter, nøddekager, en cigar eller som hygge. Portvin bør nydes afkølet.

Producent

Poças

