



CRUZ 30 YEAR OLD PORT IN HOLZKISTE 20%

0,75 I

CHARAKTER

Bis zur optimalen Reife gelagert. Komplexe Aromen, ausbalancierte Süße.

FARBNUANCE

Dunkles Rotbraun

GESCHMACK

Süß

SERVIERVORSCHLAG

Schokoladenkuchen, als Cocktail

AUSBAU

langsam gereift im Eichenfass

MARKE | PRODUZENT

Porto Cruz

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Portugal, Douro

REBSORTE(N)

Rote Rebsorten aus dem Douro-Tal

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

20 % vol | 55 g/l | 4,5 g/l

TRINKTEMPERATUR

12-14 °C

AUSZEICHNUNGEN

Decanter Gold 2016

GRAN CRUZ SOC.COM.VINHOS LDA R.José Mariani 390 - 4400195 Villa Nova de Gaia - PORTUGAL

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 52122