



Vintage Port Magnum

Produzent	Quinta do Infantado
Land/Gebiet	Portugal/Oporto
Jahrgang	2000
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinta Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Ausbau	In grossen Holzfässer
Alkoholvolumen	19.5%
Trinktemperatur	14 bis 16 Grad
Dekantieren	Empfehlenswert
Inhalt	1.5 ltr

Dieser Vintage Port wurde unfiltriert abgefüllt und sollte daher vor dem Genuss dekantiert werden.

Nur in den besten Jahrgängen, darf diese Königsklasse unter der strengen Kontrolle des regionalen Consortios produziert werden. Ein Vintage Port wird immer innerhalb von zwei Jahren nach der Ernte abgefüllt und besitzt ein fast unendliches Reifepotenzial. Fruchtdichte, Extrakt und Power vereinen sich hier zu einem einzigartigen Genuss. Einmal geöffnet sollte man einen Vintage Port innerhalb von 1-2 Tagen ohne Geschmacksverlust geniessen.