



## Late Bottled Vintage Port

Andresen

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Alkoholgehalt</b>            | 20,0 % vol   |
| <b>Allergene</b>                | enthält Sulfite  |
| <b>Ausbauart</b>                | in alten Eichenfässern   |
| <b>Boden</b>                    | Schieferterrassen  |
| <b>Farbe</b>                    | rot  |
| <b>Geschmack</b>                | lieblich   |
| <b>Herkunftsland</b>            | Portugal   |
| <b>Hersteller / Abfüller</b>    | J.H. Andresen SUCRS, L.D.A., Apartado 1510 Rue Felizardo de Lima 74, PT-4401 Vila Nova de Gaia |
| <b>Jahrgang</b>                 | 2019   |
| <b>Passt zu</b>                 | Schokoladenkuchen, dunkler Schokolade, Käse, Eis, Tiramisu                                     |
| <b>Qualität</b>                 | Late Bottled Vintage   |
| <b>Rebsorte(n)</b>              | Touriga Franca, Tinta Roriz  |
| <b>Region</b>                   | Douro  |
| <b>Restzucker</b>               | 115,0 g / Liter  |
| <b>Säure</b>                    | 4,5 g / Liter  |
| <b>Verschlussart</b>            | Naturkorken  |
| <b>Weintyp</b>                  | Zwischenerzeugnisse  |
| <b>genießen bis</b>             | 2029   |
| <b>optimale Trinktemperatur</b> | 13-16 °C   |
| <b>Produktnummer</b>            | 4050200119   |

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20