



## Casal dos Jordões, Porto Fine Tawny

Douro DO

5 Jahre in Barriques ausgebaut. Flasche enthält kein Depot.  
Geöffnete Flasche bleibt ca. 6 Monate stabil.

**Artikelnummer** 8003.23

**Weingut** Casal dos Jordões

**Region** Douro



### Degustationsnotiz

Leuchtendes Ziegelbraun; im Bukett Backpflaumen und Zwetschgen, würzige Noten von Süssholz und Mokka; weicher Auftakt, am Gaumen weich und aromatisch, kräftige Struktur mit schönem Schmelz; anhaltendes, von Trockenfrüchten getragenes Finale  
*Emil Hauser, Weinakademiker*



### Rebsorten

Touriga Franca (30%)  
Tinta Roriz (25%)  
Tinta Barroca (20%)  
Touriga Nacional (15%)  
Tinto C?o (10%)



### Speisenvorschläge

Wildschweinterrine mit eingelegten Pflaumen, schwarze Trüffel mit Räucherspeck, Blauschimmelkäse, Schokoladenmousse, karamellisierte Pflaumentorte mit Walnusseis



### Lagern

Bis mindestens 2030  
lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei  
10-12 °C



### Verschluss

Naturkork



### Analysedaten

Alkohol	20%
Freie SO2	8 mg/l
Gesamte SO2	22 mg/l
Flüchtige Säure	0.30 g/l
Gesamtsäure	3.1 g/l
pH-Wert	3.90
Restzucker	110.5 g/l
Analysedatum	29.09.2023

### Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: PT-BIO-02  
Herkunft: PT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/8003.23](http://www.delinat.com/8003.23)