



Porto ROZÈS Dom Rozès

ROZÈS



PORTO ROZÈS DOM ROZÈS

Es handelt sich um einen Wein aus einer Mischung sorgfältig ausgesuchter Weine, dem die mindestens 40-jährige Reifung in Eichenfässern Feinheit und Raffinesse verliehen hat.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

AUSSEHEN

Amber mit einem leichten Grüntich.

GERUCH

Dom Rozès hat ein reiches, voluminöses Aroma mit Noten von Kaffee, trockenen Feigen und Muskatnuss.

GESCHMACK

Durch die mehr als 40 Jahre lange Lagerzeit in der Abgeschiedenheit der Weinkeller im Douro-Tal erlangt Dom Rozès die Reife und Vollmundigkeit. Dom Rozès ist ein außergewöhnlicher, feimundiger Wein mit einem langen Abgang.

HARMONIE VON WEIN UND SPEISE

Zu diesem alten Vintage reicht man Langustineintopf, warme Foie-Gras, gebratene Taube, Rebhuhn à la Romanoff oder Wildschweinbraten oder aber ein Dessert wie Tarte Tatin oder Mousse au Chocolat.

REBSORTEN

Touriga Nacional, Touriga Francês, Tinta Roriz, Tinta Barroca.

ALKOHOLGEHALT

20% vol.

SERVIERTEMPERATUR

14° - 16°C

