



DOW'S 20 YEAR TAWNY

DOC Porto | Tawny Port

Dow's 20 Year Tawny ist ein reifer, verschnittener Portwein, geprägt durch lange Reifung in gebrauchten Fässern. Der Stil ist nussig, zitrusgetrieben und poliert, wobei die Süße durch den trockenen, mineralischen Douro-Charakter des Hauses ausgewogen wird. WEINBEREITUNG: Ausgewählte gereifte Tawny-Parzellen werden zu einem durchschnittlichen Zwanzigjahres-Profil verschnitten. Oxidative Faßreifung verleiht Bernsteinfarbe, Tiefe von Dörrobst und röstiges Nussaroma, während sie den Tanninrahmen weicher macht. AUSGEBEN: Leicht gekühlt bei 12 bis 14 °C servieren mit Mandeltorte, Orangenkuchen, Blauschimmelkäse, gerösteten Nüssen oder dunklen Schokoladendesserts. Nach dem Öffnen hält sich Tawny Port mehrere Wochen gut im Kühlschrank.

Tasting notes

Color

Bernsteinfarben mit orangefarbenen Rändern.

Aroma

Haselnuss, kandierte Orange, Feige, Honig, Muskatnuss und weiches Karamell.

Taste

Seide und frisch, mit Dörrobst, Kakao, Orangenschale und ausgewogener Süße.

Finish

Lang und trocken am Gaumen, mit Walnuss, Zitronenschale und feinen Gewürzen. DOW'S Dow's ist Teil der tiefen Geschichte der Familie Symington im Douro, mit Weinbergen auf steilen Schieferterrassen und Lodges in Vila Nova de Gaia. Das Haus ist für seinen trockeneren, strukturierten Portwein-Stil bekannt, der durch traditionelle Douro-Landwirtschaft und lange Faßreifung geprägt ist.