

# Quinta do Crasto Honore Port

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo

Produktart: Portwein

## Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Porto 1 GVP 0,75 L

Mischpflanzung mit sehr alten Rebstöcken

Alc.: 19,7 %

> 100 Jahre Barrique

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Schiefer  
**Ø Alter der Rebstöcke:** > 60 Jahre  
**Ø Ertrag:** -

## Analysedaten

Säure: 11,87 g/L RZ: 304 g/L TE: - g/L SO<sub>2</sub>: - mg/L

## Vinifizierung

Portwein traditionelle Weinbereitung. Der Wein wurde dann in 650-Liter-Kastanienholzfässern für über 100 Jahre gereift.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** bernsteinfarben mit olivgrünen Tönen

**Nase:** außergewöhnliche Intensität und Komplexität, die man bei einem Wein erwartet, der mehr als ein Jahrhundert im Fass gereift ist.

**Gaumen:** ein verführerischer Wein mit leicht erkennbaren Aromen von Honig, Tabakblättern und Nüssen. Eine echte Überraschung am Gaumen - es beginnt konzentriert und entwickelt sich elegant, um verführerische Süße und erfrischende Säure zu entfalten.

**Passend dazu:** -

**Trinktemperatur:** 10 - 12°C

