

Garrafeira

Geschmack |

Die Garrafeira's ähneln später abgefüllten Vintage-Ports. Zwischen drei bis sieben Jahren im Eichenfass gelagert, werden sie anschließend zur Depotabsetzung in Demijohns (Glasbehälter von ca. 10 l Inhalt) gefüllt, bevor sie auf Flasche gezogen werden. Garrafeira's besitzen deshalb kein oder nur sehr wenig Depot.

Fassreife |

Mehrere Jahre französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 20,00 % | Säure: 0,00 g/l |
Restzucker: k.A. g/l

Passt zu ... |

Sonstiges: Solo (zu) trinken