Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Passadouro

Porto LBV
Quinta do Passadouro

Anbaugebiet: Portugal / Douro DOC

Rebsorte(n): Touriga Nacional

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2012
Die Farbe ist tief, dunkel und rubinrot. Üppige, verführerische Fruchtaromen von schwarzen Kirschen, Cassis und Heidelbeeren, Pflaumenkonfiture und Lebkuchen werden begleitet von feinen Veilchennoten. Der mittelkräftige, dichte Körper zeigt eine schöne, samtige Struktur. Das feine Tannin steht in guter Harmonie mit der gut eingebundenen Säure und der mittleren Süsse. Der Abgang hat eine sehr gute Länge, mit einem Hauch von Schokolade im Nachhall. Ein sehr zugänglicher Portwein mit weichem, runden Geschmack
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Mit seiner fruchtigen Süsse ist ein LBV Portwein ein guter Begleiter zu pikanten Terrinen und Pasteten, zu Desserts mit Schokolade und Früchten und natürlich auch zu kräftigen Blauschimmel- und Weichkäsen.

Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch