

Andresen 20 Year Old Tawny Port 'Royal Choice'

J H Andresen er et lille, portugisisk ejet portvinshus med danske rødder og et skatkammer af en vinkælder med ældgamle tawny-portvine.

Husets 20 års Tawny er et sammenstik af gamle årgange med et aldersudtryk i blandingen svarende til 20 år. En oxidativ lagring på 600 liters egefade har forvandlet farve, frugtighed og tanniner til en afrundet, ravfarvet skønhed med puddersukrede nødde-aromaer og undertoner af citrusskal og røg.

I en så gammel vin er der betragtelig fordampning, hvilket giver vinen dens store koncentration med fed frugt, imponerende eftersmag og ikke mindst den ikke helt billige pris.

Kan nydes for sig selv eller med desserter, hvor nødder eller karamel spiller en fremtrædende rolle.

Vi anbefaler en serveringstemperatur på 13-18° alt efter årstid og temperament.

Husk også et godt hvidvinsglas, så duftoplevelsen optimeres.

