

CRUZ 30 YEAR OLD PORT IN HOLZKISTE 20%

0,75 l

CHARAKTER

Bis zur optimalen Reife gelagert. Komplexe Aromen, ausbalancierte Süße.

FARBNUANCE

Dunkles Rotbraun

GESCHMACK

Süß

SERVIERVORSCHLAG

Schokoladenkuchen, als
Cocktail

AUSBAU

langsam gereift im
Eichenfass

MARKE | PRODUZENT

Porto Cruz

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Portugal, Douro

REBSORTE(N)

Rote Rebsorten aus dem
Douro-Tal

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

20 % vol | 55 g/l | 4,5 g/l

TRINKTEMPERATUR

12-14 °C

AUSZEICHNUNGEN

Decanter Gold 2016

GRAN CRUZ SOC.COM.VINHOS LDA
R. José Mariani 390 - 4400195 Villa Nova
de Gaia - PORTUGAL

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Enthält Sulfite



Art.-Nr. 52122