

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Graham's, L.B.V. Port mit Feinschmecker-Schokolade

Region: Douro
Erzeuger: Graham's

Rebsorte:
Bestell-Nr.: PDO030307P

Genialer Portwein zu äußerst fairem Preis – Der Geheimtipp aus dem Dourotal! Ein Traum zu warmer Foie gras, Ente mit Feigen, Steak au poivre, Käse wie Cantal, Roquefort oder Bleu d'Auvergne, Desserts wie ‚Tarte feuilletée aux fruits rouges‘ oder Schokoladenleckereien! Und als Schokolade dazu aus unserem Sortiment empfiehlt Aurélie die legendäre Dolfin 70% Kakao mit gerösteten Kakaobohnensplittern: „Die ganz weichen Tannine, die Struktur und schmelzigen Fruchtaromen des L.B.V. passen ideal dazu und die Kakaobohnensplitter werden eine traumhafte Harmonie eingehen mit den Port-Noten vom Tabakblatt.“ Zu jeder Flasche Port L.B.V. schenken wir Ihnen eine Tafel!!! Jahrelang haben wir vergeblich einen hochwertigen Portwein gesucht, der absolute Spitzenqualität zu einem günstigen Preis bietet. Endlich wurden wir fündig: Graham's hat im Fabeljahrgang für Portwein, in 2007, nicht nur einen Weltklassejahrgangsport abgefüllt (mit 99 Punkten bewertet), den viele unserer Kunden in ihrem Keller liegen haben, sondern auch einen L.B.V. Port. Dieser wunderschöne Tropfen ist 5 Jahre im Holzfass gereift, um schon unmittelbar nach der Abfüllung (wegen seines ganz weichen Tannins und seiner schmelzigen Fruchtaromen) höchsten Trinkgenuss zu versprechen. Dieser ungemein komplexe Portwein, der bei unseren Degustationen vor Ort hier in Saarwellingen zu Begeisterungstürmen bei unseren Kunden führte und der sich ebenfalls nach Öffnung der Flasche problemlos mehrere Wochen im dunklen Regal aufbewahren lässt, verwöhnt mit seiner betörenden Süße, seinen komplexen Anklängen an rote und schwarze Waldbeeren, reife Pflaumen und Mon Chéri Kirschen, getrocknete Feige, Aprikosen, Tabakblätter und seinen noblen Schokoladenaromen auch die Gaumen verwöhnter Weinliebhaber. Eine ganz besondere Empfehlung von Aurélie Botton! „Ein Traum zu warmer Foie gras, Ente mit Feigen, Steak au poivre, Käse wie Cantal, Roquefort oder Bleu d'Auvergne, Desserts wie ‚Tarte feuilletée aux fruits rouges‘ oder Schokoladenleckereien und zur Zigarre!

