

VINOVERSUM

Seit 1994



White Port

Produzent	Van Zellers & Co
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Gouveio, Rabigato, Viosinho, Moscatel Galego
Ausbau	In grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	20.0%
Restzucker	58.0 g/l
Trinktemperatur	6 bis 10 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2028
Inhalt	75 cl
Bewertung	Parker: 87/100
Preis CHF	22.00

Die Spezialität aus dem Douro-Tal: weisser Portwein. Er besitzt eine sehr klare, delikate Fruchtnase mit Aprikosen, Zitronen, kandierter Banane und Nussaromen. Am Gaumen rund, mit leicht süsslicher Note und feinen Säurespitzen bereitet dieser Port einen herrlich erfrischenden Abgang. Elegant und sehr harmonisch.

Ein Standard White Port (mit Holzausbau) kann – einmal geöffnet – zwischen 15 bis 20 Tage kühl aufbewahrt werden.
Trinktemperatur: 6–10° Celsius