White Port

Produzent	Van Zellers & Co
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Gouveio, Rabigato, Viosinho, Moscatel Galego, und weitere Sorten
Anbau	Traditionell
Ausbau	In grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	20.0%
Restzucker	58.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	6 bis 10 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Bewertung	Wine Enthusiast: 90/100
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.