

VINOVERSUM

Seit 1994



Pink Rosé Port 3/8 «Portal»

Produzent	Quinta do Portal
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinta Roriz (60%), Touriga Franca (25%), Touriga Nacional (15%)
Ausbau	Im Edeltank ausgebaut
Alkoholvolumen	20.0%
Restzucker	88.0 g/l
Trinktemperatur	6 bis 10 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2025
Inhalt	37.5 cl

Die sogenannten «Pink»-Portweine sind noch relativ selten. Die zwei Produzenten Poças und Croft waren die Ersten, die im Jahr 2008 diese Variante herausgaben. In der Nase erinnert mich der Pink Port von der Quinta do Portal an süsse Bonbons, rosa Grapefruit, Lime und rosa Pfeffer. Im Gaumen offenbart er eine angenehme Süsse und eine interessante, feine Säure. Das erinnert mich auch an Zuckerwatte, die ich an jeder Chilbi haben musste – und jetzt, Jahrzehnte später, habe ich sie in flüssiger Form im Glas.

Ein Rosé Port kann – einmal geöffnet – zwischen 8 bis 10 Tage kühl aufbewahrt werden. Trinktemperatur: 4–6° Celsius