## 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

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. Trinktempertur: 6–10° Celsius