



## Porto White

Quinta do Pessegueiro

Ein exzellenter Begleiter für gesellige Momente

### Beschreibung:

Gute White Ports sind nicht nur in Portugal, sondern auf der ganzen Welt sehr populär und werden gern zu Drinks wie White Tonic verwendet. Die Trauben für dieses Exemplar stammen aus einem sechzig Jahre alten Weinberg und wurde drei Jahre lang in den berühmten „pipas“, alten 550-Liter-Fässern, gereift.

### Aromenprofil:

Gute White Ports sind nicht nur in Portugal, sondern auf der ganzen Welt sehr populär und werden gern zu Drinks wie White Tonic verwendet. Die Trauben für dieses Exemplar stammen aus einem sechzig Jahre alten Weinberg und wurde drei Jahre lang in den berühmten „pipas“, alten 550-Liter-Fässern, gereift. Mit seiner goldenen Farbe und seiner verführerischen Frucht und Würze ist er ein Prototyp für einen exzellenten White Port moderner Machart. Unbedingt probieren.

### Passt zu:

Während trockene Sherrys wie Fino, Manzanilla oder Amontillado ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Jamon oder Manchego-Käse passen, schmecken süße Sherrys aus Pedro Ximenez-Trauben himmlisch mit Vanilleeis, Crème Brûlée oder Crème Caramel. Ob Tawny, LBV oder Vintage – Portweine harmonieren besonders gut mit Schokoladendesserts oder mit Blauschimmelkäsen wie Stilton und Roquefort.

### Temperatur:

Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.

**Herkunftsland:** Portugal

**Ausbau:** 48 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 18.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** Gouveio, Rabigato, Viosinho

**Artikelnummer:** 1384525

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Porto White

Quinta do Pessegueiro

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Gouveio, Rabigato, Viosinho
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	48 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	18.0%
<b>Servier:</b>	Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.