

QUINTA DE BALDIAS

WHITE PORT

Das delikate Bouquet verfügt über feine blumige Noten, weich und feminin, mit Nuancen exotischer Früchte, Waldhonig und Caramel.

Der fruchtbetonte Körper besticht durch das harmonische Säurespiel, welches ihm trotz der Samtigkeit, der Süsse und dem Volumen Frische verleiht.
Die eindrucksvolle Frucht und die floralen Aromen begleiten während der gesamten Degustation und führen in den langen kraftvollen Abgang mit leicht mineralischen Nuancen und etwas Bittermandeln.
Ein Port der sich lohnt entdeckt zu werden!

FARBE:	Glänzendes Goldgelb mit braunen Reflexen
PRODUZENT:	Sociedade Agricola Quinta de Baldias, Lda, Lamego, Portugal
HERKUNFT:	Douro-Tal
KLASSIFIKATION:	DOC Douro
KLASSIFIKATION DER WEINBERGE:	A
WEINTYP:	Portwein weiss
ALKOHOL:	20 Vol.-%
TRAUBENSORTEN:	Malvasia Fina, Gouveio und Rabigato
BODENTYP:	Schiefer
VINIFIKATION:	Fermentation im rostfreien Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Anschliessend wird der junge Wein mit 77 Vol-% Traubenbranntwein versetzt (80% Most/ 20% Branntwein), es folgt eine intensive Mazeration.
REIFUNG:	In grossen Holzfässern
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 12 bis 14°C und vor Licht geschützt
TRINKTEMPERATUR:	Bei 10 bis 12°C im Original Portweinkelch IVP servieren Der weisse Portwein sollte innerhalb von zwei Monaten nach dem Öffnen der Flasche getrunken werden, um seine Charakteristika zu bewahren.
BEGLEITUNG:	Der QUINTA DE BALDIAS WHITE PORT ergänzt aufs Schönste Foie Gras und eine Käseplatte, begeistert aber auch für sich alleine als Apéro oder als Digestiv oder zu Süssgebäck.

Porto do Vinho

Kantonsstrasse 51 . 6048 Horw/Luzern . Telefon 041 340 40 53 . Telefax 041 322 03 67

ONLINE-WEINSHOP: www.wein-portugal.com

E-MAIL: vinho@wein-portugal.com