

White Port »Extra Dry«

Quinta de la Rosa

Quinta de la Rosas weißer Portwein, aus Codega und einem winzigen Prozentsatz Malvasia Fina gekeltert, liefert einen Weintyp, den wir hierzulande nicht kennen. Er verdankt seine helle Farbe der hochwertigen Codega-Traube und einer Verarbeitung, die es so nur in Portugal gibt: Die weißen Trauben werden vorsichtig mit den Füßen eingemaischt und stehen dann für ein paar Stunden auf der Maische. Dann wird der so gewonnene Vorlaufmost vergoren, um beim gewünschten Grad an Süße in der Gärung gestoppt zu werden mit einem speziellem Brandy.

So entsteht ein eher trockener weißer Portwein, der als origineller Aperitif, gut gekühlt bei 10° C serviert, mit einem Spritzer Zitrone aufgepeppt, die Lebensgeister auf angenehme Weise zu beleben versteht. So würden wir ihn im Sommer servieren. Im Winter genießen wir ihn pur. Dann zeigt er feine tropische Frucht im Bukett, wirkt nur dezent süß im Finish und paßt so nicht nur zu Nüssen, salzigem Gebäck und Blauschimmelkäsen, sondern auch ausgezeichnet zu Pasteten, Gänseleber und regionalen Vorspeisen und Gerichten, die einen dezenten Hauch Süße vertragen.

Wie alle Produkte des engagierten Familienbetriebes ist auch Quinta de la Rosas White Port nicht filtriert. Er sollte am besten jung getrunken werden.

Alkohol: 19.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 35 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Granit
Besonderes: Nicht filtriert.
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1

0,5l
SPRIT177

K&U
www.weinhalle.de