



Portwein »Finest Reserve«

Quinta de la Rosa

Der meistverkaufte Portwein in unserem Programm. Genußreife Portweine wie dieser sind für die Renaissance dieses endlich wieder Beachtung findenden süßen Rotweines aus dem portugiesischen Douro Tal maßgeblich mitverantwortlich. Portwein war jahrelang fast vergessen und fristete ein trauriges Dasein in den Lagerregalen. Doch seit ein paar Jahren geht es wieder aufwärts mit diesem faszinierenden, süßen Rotwein aus einem der schönsten Flußtäler der Welt. Portwein ist plötzlich wieder angesagt!

Kaum ein anderer Port in dieser Preisklasse bietet mehr Substanz und Niveau, als Quinta de la Rosas köstliche Finest Reserve, die von Kellermeister Jorge Moreira aus hochwertigen reifen Faßpartien zusammengestellt wurde. Sie läßt sich, in der Balance zwischen Gerbstoff und Süße perfekt ausbalanciert und wohlthuend trinkreif im Geschmack, entspannend nach des Tages Mühe und Arbeit genießen. Das ist eine gute Stunde für einen guten Port. Wenn der nächste Winter kommt und lange gemütliche Abende zu guten Gesprächen und persönlicher Kontemplation einladen, schlägt eine weitere gute Stunde für einen Port. Doch auch im Sommer schmeckt ein etwas leichterer Port wie dieser, dezent gekühlt, verblüffend gut, wenn die Hitze des Tages langsam nachläßt und zarter Abendwind für Kühlung sorgt. Eine andere gute Stunde für einen Meditations-Tropfen wie diesen.

Alkohol: 19,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: sofort

Restzucker: 100-110 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Schiefer

Besonderes: SO₂-Gesamt 78 mg/l

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration. Spritung.

pH-Wert: 3,6

0,5l

SPRIT160



www.weinhalle.de