2024 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.
Degustationsnotiz:
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 Vanilleglace, Cremè Brûlée oder Cremè Caramel. Ob Tawny, LBV oder Vintage – Portweine harmonieren besonders gut mit Schokoladendesserts oder mit Blauschimmelkäsen wie Stilton und Roquefort.
Servierempfehlung:
Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

Herkunftsland:	Portugal
Region:	Porto
Produzent:	Quinta do Pessegueiro
Bewertung(en):	
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	18.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Gouveio, Rabigato, Viosinho
Artikelnummer:	1384524

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto White

Quinta do Pessegueiro

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Gouveio, Rabigato, Viosinho
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	18.0 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch