PORTO PRESIDENTIAL WHITE

C. da Silva ist ein Haus, das hochrangige Handelsmarken wie Presidential herstellt und sei über einem Jahrhundert in spanischem Besitz ist. Seit 1862 verbessert C. da Silva kontinuierlich die Grundlagen zur Herstellung von Portwein, unter anderem durch eine sorgfältige Auswahl der Trauben und die Kunst der Vermischung und der Lagerung der Weine in ihren Kellern in Vila Nova de Gaia. Nur die besten Ernten werden für die Reifung in Eichenfässern während eines Zeiraums von mindestens 7 Jahren (Colheita), oder in der Flasche (Vintage) ausgewählt.



Rebsorten: Gouveio, Malvasia Fina, Viosinho, Donzelinho.

Vinifikation: Weisser Port wird wie roter Port gekeltert, jedoch lässt man ihn trockener ausgären, bevor er mit Branntwein versetzt wird. Dieser White Port wird für 3 Jahre Fassgelagert.

Farbe: Golden.

Bouquet: Reiffruchtig, mit angenehmen Aromen.

Gaumen: Harmonisch und vollmundig mit langem, aromatischem Abgang und einem leichten Finale nach Honig.

Alkoholgehalt: 19% vol.

Trinktemperatur: 10 - 12°C.

Passt gut zu: Weisser Port ist eher ein Aperowein als Dessertwein, passt aber gut zu Käse und Nüssen. Die ihm eigentümliche Schwere kann gut mit einem Eiswürfel belebt werden. Weisser Port ist vielmals mit Tonic, Eis und einer Scheibe Zitrone besser als für sich alleine.

Danieli AG Industriestrasse 30 8304 Wallisellen
T 044 830 13 13 F 044 830 23 23 info@danieliweine.ch www.danieliweine.ch