

# DRINKS.

## Sandeman White Port Portwein 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikelnummer       | 703466   |
| Alkoholgehalt       | 19.5%  |
| Flascheninhalt      | 75cl   |
| Herkunftsland       | Portugal   |
| Region              | Douro-Tal  |
| Abfüller            | Sogrape Vinhos S.A.  |
| Marke               | Sandeman   |
| Typ                 | Portwein   |
| Allergene           | enthält Sulfite  |
| Alter               | 3 Jahre  |
| Anwendung           | pur (gekühlt), auf Eis oder für diverse Mixgetränke  |
| Degustationsnotiz   | frisch, fruchtig, vanillig, trocken und natürlich süß.   |
| Verkehrsbezeichnung | Likörwein  |
| Details             | aus zwei bis fünf Jahre alten Einzelweinen zusammengestellt  |
| Zutaten             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



### Beschreibung

Was hat ein portugiesischer Wein mit Aprikosen, Pfirsichen, Ananas und Vanille zu tun? Nun, scheinbar

wenig, doch wenn man den offiziellen Verkosternotizen von Sandeman glaubt, lassen sich genau jene Aromen aus dem Fine White Porto herausschmecken. Die für den trockenen, natürlich süßen Porto gekelterten Weine verbleiben nach der spätsommerlichen Traubenernte bei den jeweiligen Winzern im Douro-Tal, bevor sie im darauffolgenden Frühjahr nach Vila Nova de Gaia an der Atlantikküste transportiert werden. Dort folgt dann die traditionelle Reifung in den Kellern von Sandeman. Die für den weissen Portwein ausgewählten Komponenten verbrachten vor dem Blending typischerweise zwei bis fünf Jahre in den Fässern, sodass der White Porto ein Durchschnittsalter von drei Jahren aufweist. Bei 16-18°C gelagert, sollte der Portwein vor dem Verzehr auf 6-10°C herabgekühlt werden. Der Sandeman White Porto passt gut zu Nüssen, Obst oder Vanille Eiskrem. Dabei kann man ihn pur, auf Eis, als Aperitiv oder als Longdrink mit Tonic servieren.