

QUINTA DE BALDIAS

EXTRA DRY WHITE PORT

Das Bouquet ist reich an Aromen von frischen, exotischen Früchten mit etwas Limonen, Bitterorangen und wird mit einem leicht blumigen Touch und zarten Vanillenoten abgerundet.

Der kräftige Körper präsentiert sich mit Volumen und einer weichen Süsse, überrascht jedoch mit Frische und den Nuancen von Limonen, Melonen, Pfirsich und Bittermandeln.

Der Abgang wird geprägt von einer leichten Bitterkeit und feinen Caramelnoten.

FARBE:	Glänzendes Goldgelb mit braunen Reflexen.
PRODUZENT:	Sociedade Agricola Quinta de Baldias Lda. Lamego, Portugal.
HERKUNFT:	Douro-Tal.
KLASSIFIKATION:	DOC Douro.
KLASSIFIKATION DER WEINBERGE:	A.
WEINTYP:	Portwein weiss.
ALKOHOL:	20 Vol.-%.
TRAUBENSORTEN:	Malvasia Fina, Gouveio und Rabigato
BODENTYP:	Schiefer.
VINIFIKATION:	Fermentation im rostfreien Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Anschliessend wird der junge Wein mit 77 Vol-% Traubenbranntwein versetzt (80% Most/ 20% Branntwein), es folgt eine intensive Mazeration.
REIFUNG:	In grossen Holzfässern.
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 12 bis 14°C und vor Licht geschützt.
TRINKTEMPERATUR:	Bei 10 bis 12°C im Original Portweinkelch IVP servieren. Der weisse Portwein sollte innerhalb von zwei Monaten nach dem Öffnen der Flasche getrunken werden, um seine Charakteristika zu bewahren.
BEGLEITUNG:	Der QUINTA DE BALDIAS EXTRA DRY PORT ist herrlich als Apéro pur oder als Londrink mit 1/3 Port, 2/3 Tonic, einer Zitronenscheibe und etwas Eiswürfeln. Sehr harmonisch zu Ziegenkäse, Oliven und Roschinken.

Porto do Vinho

Kantonsstrasse 51 . 6048 Horw/Luzern . Telefon 041 340 40 53 . Telefax 041 322 03 67

ONLINE-WEINSHOP: www.wein-portugal.com

E-MAIL: vinho@wein-portugal.com