

Extra Dry White Port

Region	Douro
Erzeuger	Graham's Symington Family Estates, Vinho - Douro
Alkoholgehalt	19 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	PDO030700

Viel mehr als nur ein Aperitif.

Die Basis dieses Extra Dry White bildet die Malvasia Fina-Traube, eine der am häufigsten für den White Port verwendeten Traubensorten im Dourotal, aber auch die traditionellen Rebsorten Gouveio, Rabigato, Viosinho und die Moscatel sind in dieser gelungenen Cuvée enthalten. Symingtons gären den Port fast vollständig durch, dadurch ist der Zuckergehalt sehr niedrig und der Graham's Extra Dry White Port macht seinem Namen alle Ehre. Zart florale Noten, etwas Litschi und abgeriebene Orangenschale. Im Mund ein samtigweicher Auftritt auf der Zunge. Tropenfrucht, die alles andere als süß ist, Chinin und etwas Mango ergänzen einander perfekt, man spürt eine angenehme Fülle, welche sich mit einer zarten Würze auf ihr breit macht. Am Gaumen ist es frisch und gelbfruchtig, der Abgang tropisch-würzig, lang und seidenweich. Walnuss kommt dazu und mischt sich unter die Tropenfrucht, die feine Süße ist nur vorgetäuscht, die zarte Fülle ebenso. Ein gelungener, trockener weißer Port aus dem Hause Symington, und sehr vielseitig einsetzbar. Er ist knackig und fruchtig, und sollte gut gekühlt serviert bzw. getrunken werden. Toll mit Eis und Zitrone sowie etwas Minze, was die Aromen des Ports geradezu beflügelt. Nicht nur als Aperitif ein Genuss, auch als Bestandteil vieler Cocktails (wie z.B. dem Klassiker Port Tonic) nicht wegzudenken.



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

