



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Quinta da Gaivosa, White Port 20 Jahre

Region: Douro
Erzeuger: Alves de Sousa
Alkoholgehalt: 19,0 % vol.
Rebsorten: Gouveio, Malvasia, Rabigato
Bestell-Nr.: PDO101600

„Vergesst nicht dazu einen wunderschönen Apfelstrudel zuzubereiten.“ – Tiago Alves de Sousa

Für Portweinexperte Axel Probst zählt der 10jährige weiße Port aus dem Hause Sousa als Geheimtipp. Kein Wunder, wir kennen zu diesem Tarif keinen schöneren weißen Port. Mit diesem Jahr gibt es einen Neuzugang, für den wir uns allerdings viele Jahre gedulden mussten: Den 20jährigen Port! Lange haben Tiago und sein Vater Domingos auf diesen Port hingearbeitet und erstmalig in der Geschichte des Weinguts können wir daran teilhaben. Der wie ein Tawny produzierte Port legt in Punkto Komplexität und Geschmeidigkeit noch mal eine ordentliche Schippe auf seinen halb so alten Kollegen drauf. Es duftet hier nobel nach weißer Schokolade, Muskatnuss und in Amaretto eingelegte Rosinen. Am Gaumen zieht sich eine feine Süße durch den Port, Ahornsirup, Walnüsse und Orangenkonfitüre klingen auf. Das ist ungemein komplex miteinander verwoben und geschmeidig, da fehlt dann tatsächlich nur noch der von Tiago so heiß begehrte und wärmstens empfohlene lauwarm servierte Apfelstrudel mit Vanillesauce.

