

Churchill's

Dry White Port



Årgang: NV
Produsent: Churchill's
Produktnavn: Dry White Port
Land: Portugal
Region: Douro
Appellasjon: White Port

Syre: 4,4 g/l
Sukker: 37 g/l
Råmateriale: Field blend med hovedvekt av malvasia fina, rabigato, carga og viosinho

Farge: Gylden ravfarget
Duft: Rik, kompleks aroma av tørket frukt, aprikos og fiken. Innslag av nøtt, te og karamell.
Smak: Fint utviklet, sødmefull portvin med preg av tørket frukt, muskatnøtt og karamell. Lang ettersmak.

Jordsmonn: Granitt
Vinmark: Eldre vinstokker fra vinmarker med høyere beliggenhet i Cima Corgo. Vinmarkene er A-klassifisert.
Vinifikasjon: Innhøsting for hånd. Tradisjonell vinifikasjon. Gjæringen stoppes ved tilsetning av druesprit. Lagring på store fat opptil 10 år.

Lagring: Ca 10 år på fat
Lagringspotensial: Drikkeklar

Str.(cl.): 20
Serveringstemperatur: 8-10 grader
Passer til: Aperitiff, kaker, frukt baserte desserter

Skanlog nr: 9057327

Produkttype: Dessertvin

EPD nr: 4552485

Vinmonopolpris: 109,90

Vinmonopol nr: 630604

Horecapris eks. mva: 96,42

