

# Expertise

## Porto Quinta da Gaivosa branco 10 Jahre



Artikelnummer: ZE0037  
VE: 6  
Füllmenge: 0,50 l  
Art: Portwein weiß  
  
Land: Portugal  
Region: Douro  
Hersteller: Alves de Sousa  
  
Geschmack: Süß  
Alkohol: 19.5 % Vol  
Restzucker: 97 g/l  
Säure: 2.97 g/l

Rebsorten: Malvasia fina, Viosinho, Gouveio und andere  
Farbe: Bernsteinfarben  
Beschreibung: Komplexer, anspruchsvoller Portwein mit Noten von Kräutern, Gewürzen, getrockneten Orangenschalen, Ahornsirup und Mandeln. Am Gaumen vollmundig und elegant, wunderbare Aromen von Marmelade, Karamell und Nüssen. Lang und harmonisch im Abgang.  
Trinktemperatur: 10°C - 12°C  
Speiseempfehlung: Ziegenkäse, Als Aperitif, Tapas, Desserts, Auf Eis,

Bio: nein	Holzausbau: ja
Vegan: nein	Reifegrad: k.a.
Säurearm: ja	Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer: Alves de Sousa, Quinta da Gaivosa, Pousada da Cumieira, Apartado 15, 5030-055 Santa Marta de Penagüão, Portugal  
Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,

**COPITO®**  
Wein & Sekt

COPITO GmbH  
Reichsbahnstrasse 92-96  
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62  
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de  
www.copito.de