

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