



Quinta Da Boeira White Diamond Port



Hvid portvin var tidligere en så uglest kategori, at den kun nævntes i portvinslitteraturen for fuldstændighedens skyld.

Udviklingen og tilgængeligheden af lagrede hvide portvine, har dog overhalet og overtruffet det trykte ord, og i dag findes der fremragende lagrede hvide portvine, der giver meget komplekse vinoplevelser på linje med lagret tawny.

White Diamond Port fra Quinta da Boeira er tappet i en unik, tung glaskaraffel med en smuk gaveæske til.

De lokale, klassiske hvidvinsdruer fra Douro, malvasia, gouveio, codega og viosinho står bag denne portvin, der er sammenstukket af aromatiske hvide portvine med mellem 4-5 års lagring.

Gennem en oxidativ lagring opnås den smukke 'knækkede' farve men også de ønskede lagringsaromaer, så den færdige vin nu fremstår moden og afrundet.

Vi anbefaler en serveringstemperatur på 10-13° samt servering i hvidvinsglas til vinen, så man får den fulde duftoplevelse med.

Holder sig nogle uger i åben tilstand, hvis den opbevares køligt.

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk