



## Ferreira White Port

Aperitif - Portwein

0,75 Liter - Vol 19,5%

Enthält Sulfite

€ 16,53 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 12,40**

**Artikel:** Ferreira White Port

**Land:** Portugal

**Region:** Douro

**Klassifizierung:** DOC

**Erzeuger:** Sogrape Vinhos

**Rebsorte:** Malvasia Fina, Códega, Rabigato, Gouveio

**Alkohol:** 19,5%

**Charakteristik:** Ein fülliger Port mit Komplexität durch die behutsame Reifung im Holz. In der Nase und am Gaumen Aromen von Honig, Süd- und Zitrusfrüchten. Sanftes und ausbalanciertes Mundgefühl.

**Trinktemperatur:** 6 - 10 °C

**Auszeichnungen:** Mundus vini: Goldmedaille

Die unbestrittene Nr. 1 in seiner Heimat ist Ferreira auch heute noch und darüber hinaus einer der größten Portwein-Exporteure. Mehr als das zählt jedoch der Ruf des Hauses Ferreira als Garant für Top Qualität.

Dafür sind in erster Linie die über 300 Hektar eigene Rebfläche verantwortlich, die ganz offiziell zu den Sahnestücken des Anbaugebiets zählen. Auf den in Terrassen steil zum Douro Tal abfallenden Hanglagen bekommen die Trauben der traditionellen portugiesischen Rebsorten in den heißen, trockenen Sommermonaten reichlich Sonne und entwickeln so die Kraft, Fülle und Reife, die den einzigartigen Charakter des Portweins prägen.

Diese Portweine werden aus weißen Trauben erzeugt und sind entweder halbtrocken oder süß. Es handelt sich um sehr reizvolle Weine mit Aromen und Geschmacksnoten von Honig, Süd- und Zitrusfrüchten.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Portugal

**Unternehmen:** Sogrape Vinhos, S.A.

**Anschrift:** Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes Portugal

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 07.03.2023