



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e



Osborne White Port Art.-Nr.: 43 12 15

HERKUNFTSLAND:	Portugal
ANBAUGEBIET:	Oberes Dourotal, Nordportugal
ERZEUGER:	Osborne
KLASSIFIZIERUNG:	DOC
HERSTELLUNG:	Dieser Port ist eine Cuvée aus Weißweinen unterschiedlicher Lagen und Jahrgänge und reift 3 Jahre im Holzfass bis zur Genussreife.
BEURTEILUNG:	Hellgolden, feinsüß, leichte Honignote und duftige Blumenaromen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Idealer Begleiter von fruchtig-würzigen Vorspeisen wie Honigmelone mit Schinken, Mozzarella mit reifen Feigen oder gebratenem Speck mit Datteln.
TRINKTEMPERATUR:	Kellerkühl
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 19,5 % vol. Restzucker: 98,5 g/l Gesamtsäure: 2,6 g/l</i>

Die an der Douro-Mündung gelegene Hafenstadt Porto gab dem wohl berühmtesten Wein der Welt seinen Namen. Von dort wird der seit Mitte des 17. Jahrhunderts besonders in England hochgeschätzte Wein verschifft. Sein Anbaugebiet liegt etwa 100 Kilometer flussaufwärts im oberen Dourotal. An den Steilhängen gedeihen auf wärmespeichernden Schieferböden 80 verschiedene Traubensorten, von denen bis zu 40 Sorten für die Portweinbereitung zugelassen sind.

Heutzutage sorgt moderne Kellertechnik für schonendes Pressen und temperaturkontrollierte Gärung, die nach zwei bis drei Tagen durch Zugabe von Weindestillat gestoppt wird. Osborne White Port, ausschließlich aus weißen Trauben bereitet, lässt man bis auf einen leichten Restzuckergehalt ausgären, bevor Weindestillat hinzugefügt wird, so dass ein hellgoldener, feinsüßer Aperitif-Port entsteht.

Der junge Wein lagert den Winter über auf den Weingütern, im Frühjahr wird er flussabwärts nach dem Porto gegenüberliegenden Vila Nova de Gaia gebracht, wo Osborne, wie alle berühmten Portweinhäuser, ihre „Lodges“ haben. Dort reift der Wein vor der Abfüllung drei Jahre im Holzfass.

Wie die meisten Portweine ist auch Osborne White Port eine Cuvée aus Weinen unterschiedlicher Lagen und Jahrgänge, so dass über Jahre hinweg eine konstante Qualität erreicht wird.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE