



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Ferreira White Port

Artikel-Nr: 153025

HERKUNFT Portugal / Douro / Porto

REBSORTE Malvasia Fina, C3dega, Rabigato, Gouveio

KLASSIFIZIERUNG DOC

ERZEUGER Ferreira Port (Sogrape)

HERSTELLUNG/AUSBAU Handlese, reift durchschnittlich 3 Jahre in Eichenf3ssern

Verschluss Naturkork

BESCHREIBUNG Frisches, intensives Aroma mit Bl3tent3nen und Noten von Honig, S3d- und Zitrusfr3chten; sanftes und ausbalanciertes Mundgef3hl; ein f3lliger Port mit Komplexit3t und Noblesse, die durch eine behutsame Reifung im Holz erm3glicht werden

SERVIEREMPFEHLUNG Gut gek3hlt, pur oder zu N3ssen und ger3steten Mandeln als Aperitif, als erfrischende Variante "Ferreira Tonic": 1/2 Glas Tonic, 1/2 Glas Ferreira White Port mit Zitrone und Eis

SERVIERTEMPERATUR 6-10 3C

ALKOHOLGEHALT 19.5% vol.



In seiner portugiesischen Heimat ist das traditionsreiche, bereits 1751 gegr3ndete Portwein-Haus Ferreira die unbestrittene Nummer eins. Daf3r sind die 3ber 300 Hektar eigener Rebfl3chen verantwortlich, die zu den Sahnest3cken des Anbaugebietes z3hlen – allen voran die ber3hmtete, von Dona Ant3nia Ferreira erworbene Quinta do Porto. Auf den in Terrassen steil zum Douro abfallenden Hanglagen bekommen die Trauben in den hei3en, trockenen Sommern reichlich Sonne und entwickeln so die Kraft, F3lle und Reife, die den einzigartigen Charakter des Portweins pr3gen.

Sogrape hat es geschafft, die Weinbauregionen Vinho Verde, Douro, D3o und Bairrada auf ein Niveau zu bringen, das heute 3ber die Landesgrenzen hinaus konkurrenzf3hig ist. Das Haus "verfolgt eine konsequente Qualit3tspolitik, die mit Respekt alte Traditionen wahrt, heimische Sorten hegt und so eigenst3ndige portugiesische Gew3chse erzeugt", schreibt das Fachmagazin *Vinum* in Anerkennung der gro3en Verdienste von Portugals Nr. 1.

