



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Ferreira Quinta do Porto

Artikel-Nr: 153040

HERKUNFT Portugal / Douro / Porto

REBSORTE Sousão, Touriga Franca, Touriga Nacional, Vinha Velhas

KLASSIFIZIERUNG DOC

ERZEUGER Ferreira Port (Sogrape)

HERSTELLUNG/AUSBAU Traditionell im Lagar vergoren und mit viel Sorgfalt ausgebaut – für Tiefe, Struktur und außergewöhnliches Reifepotenzial.

Verschluss Naturkork

BESCHREIBUNG Intensives Bouquet von roten Früchten, dunkler Schokolade und Lakritz. Am Gaumen kraftvoll mit seidigen Tanninen, frischer Säure und langem, aromatischem Finale.

SERVIEREMPFEHLUNG Vor dem Genuss dekantieren. Ideal zu dunkler Schokolade oder intensivem Käse.

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C

ALKOHOLGEHALT 20% vol.



In seiner portugiesischen Heimat ist das traditionsreiche, bereits 1751 gegründete Portwein-Haus Ferreira die unbestrittene Nummer eins. Dafür sind die über 300 Hektar eigener Rebflächen verantwortlich, die zu den Sahnestücken des Anbaugebietes zählen – allen voran die berühmte, von Dona Antónia Ferreira erworbene Quinta do Porto. Auf den in Terrassen steil zum Douro abfallenden Hanglagen bekommen die Trauben in den heißen, trockenen Sommern reichlich Sonne und entwickeln so die Kraft, Fülle und Reife, die den einzigartigen Charakter des Portweins prägen.

Sogrape hat es geschafft, die Weinbauregionen Vinho Verde, Douro, Dão und Bairrada auf ein Niveau zu bringen, das heute über die Landesgrenzen hinaus konkurrenzfähig ist. Das Haus *"verfolgt eine konsequente Qualitätspolitik, die mit Respekt alte Traditionen wahrt, heimische Sorten hegt und so eigenständige portugiesische Gewächse erzeugt"*, schreibt das Fachmagazin *Vinum* in Anerkennung der großen Verdienste von Portugals Nr. 1.

