



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Ferreira White Port

Artikel-Nr: 153025

HERKUNFT Portugal / Douro / Porto

REBSORTE Malvasia Fina, C3odega, Rabigato, Gouveio

KLASSIFIZIERUNG DOC

ERZEUGER Ferreira Port (Sogrape)

HERSTELLUNG/AUSBAU Handlese, reift durchschnittlich 3 Jahre in Eichenf3assern

Verschluss Naturkork

BESCHREIBUNG Frisches, intensives Aroma mit Bl3utent3onen und Noten von Honig, S3ud- und Zitrusfr3uchten; sanftes und ausbalanciertes Mundgef3uhl; ein f3ulliger Port mit Komplexit3at und Noblesse, die durch eine behutsame Reifung im Holz erm3oglicht werden

SERVIEREMPFEHLUNG Gut gek3uhlt, pur oder zu N3ussen und ger3osteten 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 gegr3undete Portwein-Haus Ferreira die unbestrittene Nummer eins. Daf3ur sind die 3uber 300 Hektar eigener Rebfl3achen verantwortlich, die zu den Sahnest3ucken des Anbaugesbietes z3ahlen – allen voran die ber3uhmte, von Dona Ant3onia 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, F3ulle und Reife, die den einzigartigen Charakter des Portweins pr3agen.

Sogrape hat es geschafft, die Weinbauregionen Vinho Verde, Douro, D3ao und Bairrada auf ein Niveau zu bringen, das heute 3uber die Landesgrenzen hinaus konkurrenzf3ahig ist. Das Haus *"verfolgt eine konsequente Qualit3atspolitik, die mit Respekt alte Traditionen wahrt, heimische Sorten hegt und so eigenst3andige portugiesische Gew3achse erzeugt"*, schreibt das Fachmagazin *Vinum* in Anerkennung der gro3en Verdienste von Portugals Nr. 1.

