

Royal Oporto Extra Dry, White / Real Companiha Velha

Herkunft:	Douro / Portugal
Spezifikation:	Weisser Portwein – filtriert – ohne Altersangabe
Traubensorten:	Donzelinho Branco, Gouveio, Malvasia Fina, Viosinho, nachhaltiger Anbau
Ausbau:	Mindestens drei Jahre im Holzfass.
Lagerfähigkeit:	Keine weitere Reifung in der Flasche – trinkfertig. Im Keller bei 10 - 14° Celsius stehend lagern. Einmal geöffnet, im Kühlschrank für eine gewisse Zeit lagerfähig.
Grösse / Vol.:	75 cl / 19%

Degustation



Auge:

Dieser Portwein präsentiert in heller Farbe mit strohgelben Reflexen.

Nase:

Schöne, intensive Fruchtnuancen von Orangen und Zitrusfrüchten entströmen dem Glas.

Mund:

Ein weisser Port, frisch und vielseitig, der sich vor allem durch seinen trockenen Stil auszeichnet. Er ist reich an fruchtigen Aromen von Rosinen und präsentiert sich sehr ausgewogen, mit einem anhaltenden süssen Abgang. Wir empfehlen, ihn gekühlt zu servieren. Dadurch kommt seine ausgezeichnete Qualität perfekt zur Geltung.

Der Royal Oporto Extra Dry unterscheidet sich von den anderen weissen Portweinen durch seine charakteristische Trockenheit, die auf die späte Unterbrechung der Gärung zurückzuführen ist. Der Royal Oporto wird aus traditionellen Trauben der Region hergestellt und drei Jahre in Eichenfässern gereift. Er wird mit den gleichen Verfahren hergestellt, die auch für andere Portweinarten verwendet werden, erlaubt aber die Gärung bis zum Ende.

Die Real Companiha Velha hat schon immer eine wichtige Rolle bei der Regulierung, Produktion und dem Handel von Portweinen gespielt. Man kann somit sagen, dass die Geschichte des Unternehmens die Geschichte des Portweins ist. Das Unternehmen wurde 1756 durch eine königliche Charta von König José I., König von Portugal, unter der Schirmherrschaft seines Premierministers, des Marquis von Pombal, gegründet und ist das älteste Portweinunternehmen Portugals. In den hundertjährigen Kellern von Real Companiha Velha in Vila Nova de Gaia gegenüber von Porto wird sorgfältig eine grosse Auswahl an Port-Tawny-Weinen – gereift in Eichenfässern – sowie Vintage-Portwein gelagert und so das Prestige und der Ruf, den dieses Unternehmen seit langem genießt, 250 Jahre bewahrt.

Trinkempfehlung

Passend als Apéro oder zu Käse. Es wird empfohlen ihn gekühlt zu trinken.

Ausschanktemperatur: 8 – 12° C

Unser Tipp: *Geniessen Sie 8 cl Royal Oporto Extra Dry White mit 2cl Zimtsirup (z.B. von Monin) aufgefüllt mit Ihrem Lieblings-Tonic und viel Eis, garniert mit Orangenzeste und einer Zimtstange!*