

Naam van de wijn: White Port

Producent: Fonseca-Guimaraens

Herkomstbenaming: Port, Douro, Portugal

Druivenras(sen): arinto, boal (sémillon), codega, esgana cão, folgasão, gouveio, viosinho, rabigato (variabele verhouding)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Fonseca behoort tot de elite van portproducenten. Al vijf generaties is het in handen van dezelfde familie. Sinds de oprichting in 1822 heeft Fonseca zich bewezen als producent van consequente, rijke en complexe portwijnen met een karakteristieke ronde smaak en fluweelzachte tannines. Port voor kenners en enthousiastelingen die met passie gemaakte terroirwijnen weten te waarderen. De druiven zijn afkomstig van de eigen 'quintas' (wijngaarden): Quinta do Panascal (een van de beste in het Douro gebied, ligt in het dal van de Távora rivier), Quinta do Cruzeiro en Quinta do Santo António (beide bekend om de kwaliteit van hun terroir in het Pinhão dal).



Vinificatie (wijnbereiding): White port is een blend van diverse druivenrassen voornamelijk afkomstig uit wijngaarden op de hogere hellingen van het Douro dal. De druiven worden separaat geoogst en gevinifieerd, vervolgens worden de wijnen gemiddeld 3 jaar lang in houten vaten opgevoed, waarin ze hun volle en ronde karakter verkrijgen. Uiteindelijk worden de wijnen geassembleerd om de typische, ronde, zachte en volle Fonseca-Guimaraens stijl te verkrijgen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: uitnodigende kleur. Rijk en intens aromatisch, met nuances van rijp fruit, honing en hout. Vol van structuur en smaak, fluwelig en mondvullend, met een lange, weelderige finale. Serveren: 14-17°C. Bewaren: deze white is bedoeld voor directe consumptie, eenmaal de fles geopend dan binnen enige dagen opmaken.

Culinair advies: bijzonder breed inzetbaar. Traditioneel geserveerd als aperitief, puur, on the rocks of als long-drink met ijsblokjes, verse munt en/of limoensap en schijfje, aangevuld met Schweppes tonic. Serveren met groene olijven en geroosterde amandelen, licht gezouten met een snufje 'fleur de sel'... Ook verrassend lekker bij sommige smeuije (Portugese/Spaanse) uitlepel kazen. Ten slotte, eveneens zeer geschikt als zwoele chill-out of lounge wijn.

Smaaktype: vol, intens fruitig, fluwelig en weelderig, met houtopvoeding.