



## Quinta de la Rosa White Port

DO Douro, 500 ml

500 ml

**CHF 21.50**

N° Art. 61047500

Le white port de Quinta de la Rosa enthousiasme par son parfum de miel turc, de malt, de mirabelles, de gelée de coing et de sherry. En bouche, il révèle une douceur discrète qui s'harmonise à merveille avec la texture concentrée et ample, soutenue par une acidité juteuse. Dégustez ce white port pur ou avec des glaçons.

Origine:	<b>Portugal / Porto</b>
Cépage:	<b>Viosinho, Gouveio, Rabigato, Malvasia</b>
Maturité:	<b>1 à 2 ans</b>
Température de consommation:	<b>10 à 12 °C</b>
Accord mets:	<b>Biscuits apéritifs, Apéro riche, Plateau de fromages</b>
Vinification:	<b>Fermenté avec les rafles, Foulage, Fermentation spontanée par les levures i</b>
Récolte:	<b>Vendanges manuelles, en petites cagettes, Selection stricte</b>
Élevage:	<b>En foudre</b>
Mise en bouteille:	<b>Filtration</b>
Durée de l'élevage:	<b>30 mois</b>
Volume:	<b>19.5 %</b>

Note: Contient des sulfites



**Végan**

# BAUR *au* LAC Vins

## Profil gourmand

### Profil du vin au nez

#### Intensité



#### Floral



#### Fruité



#### Epices



#### Note boisée



#### Complexité



### Profil du vin en bouche

#### Attaque en bouche



#### Acidité / Jutosité



#### Tanin



#### Corps



#### Longueur en bouche

