

WEINBUND BERLIN

Der Weinbund Berlin ist eine Vereinigung zehn namhafter Berliner Weinhändler, die gegenüber einer fortschreitenden Banalisierung das Kulturgut Wein in seiner Vielfalt pflegen und fördern. Der Weinbund bündelt Erfahrung, Kompetenz, Urteilsvermögen und Entdeckerdrang seiner Mitglieder, die unabhängig sind und bleiben. Die Wertschätzung unseren Kunden gegenüber und die Freude am Wein lassen uns neue Wege gehen.

PORTO BRANCO Quinta do Infantado

Das Weingut

Seit vier Generationen in Familienbesitz leitet João Roseira zusammen mit dem renommierten Önologen Luís Soares Duarte und Fátima Ribas das Weingut. Seit 1979 werden die Portweine im Weingut direkt abgefüllt.

Die terrassierten Weinberge liegen in bester Lage in Gontelho im Dourotal.

Die Arbeit und Lese in den Weinbergen erfolgt manuell. Das Lesegut wird in traditionellen Lagares mit den Füßen getreten, nicht maschinell gepresst. Bei der alkoholischen Gärung wird der Wein fast komplett durchgegoren und nur ein Minimum an Brandwein addiert, um die Fermentierung zu stoppen.

Dabei werden die Portweine der Quinta trockener und filigraner. Oder wie João sagt:

" Wir betonen den Wein im Portwein." Die "weinigere" Ports mit halbtrockener Stilistik eröffnen eine ungewohnte Vielfalt bei der Kombination mit Gerichten.

White Port Dry

Weißer Portweine sind selbst den meisten Weinkennern unbekannt, leicht gekühlt werden sie in Portugal zum Aperitif oder als Begleiter zu Leberpaté, englischem Cheddar, Nussparfait, Ananastorte oder Aprikosentarte gereicht.

Beliebt ist auch das Mixgetränk Portonic: Weißer Port mit Tonic und Minze.

Für den weißen Portwein von Infantado werden die autochthonen Trauben Gouveio, Rabigato, Viosinho und Moscatel Galego, allesamt weiße Rebsorten, verwendet. Der Wein reift über viele Jahre in Eichenfässern, wobei Portweintypisch verschiedene Jahrgänge für die Abfüllung verschnitten werden. Bernsteinfarben im Glas, in der Nase Karamell, Aprikose und gebackene Ananas. Im Mund ausgewogen zwischen leichten Bittertönen, Süße und gelben Früchten. Sehr komplex und angenehm lang im Abgang. Ein spannendes Weinerlebnis.

Empfohlene Trinktemperatur: 12°C

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre nach Abfüllung

Alkoholgehalt: 19,5%alc by vol.

0,75 L **12,90 €** (1 L=17,20)

**Sie erhalten diesen Wein bei allen Mitgliedern des
Weinbund Berlin:**

**DiVinum, Paasburg's WAL, Viniculture, Vinos y Tapas, Vinum Spezialitätenkontor,
Weingalerie Kubin/Lindenlatt, Weinhandlung Cava, Wein & Glas Compagnie,
Weinhandlung Hardy, Weinkeller Türk**

