

Osborne White Port

Osborne, Portugal

Kategorie:	Port
Alkohol:	19,5 vol. %
Farbe:	hellgolden
Trinktemperatur:	Kellerkühl
Beurteilung:	klassisch, reif, feinwürzig
Empfehlung:	Idealer Begleiter von fruchtig-würzigen Vorspeisen wie Honigmelone mit Schinken, Mozzarella mit reifen Feigen oder gebratenem Speck mit Datteln.
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel - Nr.:	431215

Herstellung

Bei der Portweinherstellung wird der größte Teil des Weins maschinell gekeltert. Während des anschließenden Gärprozesses bleibt die Temperatur die ganze Zeit über bei 25–28 °C, um die Aromen zu erhalten. Die Gärung dauert so lange, bis der Winzer sie durch die Zugabe von Alkohol stoppt. Der Zeitpunkt hängt dabei von dem gewünschten Charakter des Weins ab. Wenn der gewünschte Zuckergrad erreicht ist, wird die Gärung gestoppt. Der Wein wird dazu in Fässer abgefüllt, die bereits Brandy enthalten. Die Menge des Brandys hängt davon ab, wie weit der Wein bereits vergoren ist. Dies ist der Augenblick, in dem der Wein zum Portwein wird. Durch das anschließende Blending der Weine wird ein stets gleichbleibendes Endprodukt gewährleistet.

Geschmack

feinsüß, leichte Honignote und duftige Blumenaromen.

Destillerie

Die an der Douro-Mündung gelegene Hafenstadt Porto gab dem wohl berühmtesten Wein der Welt seinen Namen. Sein Anbaugebiet liegt etwa 100 Kilometer flussaufwärts im oberen Dourotal. An den Steilhängen gedeihen auf wärmespeichernden Schieferböden 80 verschiedene Traubensorten, von denen bis zu 40 für die Portweinbereitung zugelassen sind. Man findet zwar auch heutzutage noch das traditionelle Stampfen der geernteten Trauben mit den Füßen, meist sorgt aber moderne Kellertechnik für schonendes Pressen und temperaturkontrollierte Gärung, die nach zwei bis drei Tagen durch Zugabe von Weindestillat gestoppt wird. Der junge Wein lagert den Winter über auf den Weingütern, im Frühjahr wird er flussabwärts nach dem Porto gegenüberliegenden Vilanova de Gaia gebracht, wo Osborne, wie alle berühmten Portweinhäuser, ihre „Lodges“ haben. Dort reifen die Portweine – je nach Typ und Qualität – zwischen drei Jahren und mehreren Jahrzehnten im Holzfass und in der Flasche.



OSBORNE
DESDE 1772

