

# Graham's Extra Dry White Port

Graham's Extra Dry White Port ist eine Mischung aus traditionellen portugiesischen Rebsorten, darunter Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho und die Moscatel. Hierbei handelt es sich ausschließlich um weiße Traubensorten in einer ausgezeichneten Qualität. Seine wunderbare blasse, goldene Farbe verdankt der Fine White Port daher der sorgfältigen Auswahl der richtigen Rebsorten.

## SO GENIESSEN SIE IHREN WEISSEN PORTWEIN RICHTIG

Weißer Ports sollten immer gekühlt (zwischen 6 und 10 ° Celsius) getrunken werden – das gilt besonders für den trockenen Portwein. Er ergibt einen wunderbaren Aperitif und kann für eine Reihe von Cocktails, einschließlich des berühmten Port Tonics, verwendet werden. Die Aromen des Fine White Ports wird hierbei von der beigefügten Minze und der Zitronenscheibe wunderbar hervorgehoben.

## DIE HERKUNFT DES GRAHAM'S EXTRA DRY WHITE PORT

Die Graham's Portweine kommen vorwiegend aus ihrer eigenen Quinta dos Malvedos, Quinta do Tua und Quinta das Lages im Rio Torto. Zwei andere, in Privatbesitz von einem Mitglied der Familie Symington, Quinta da Vila Velha und Quinta do Vale de Malhadas, liefern ebenfalls Trauben für die hochwertigen Graham's Ports. Alle fünf Quintas gehören zu den Besten im oberen Douro-Tal – eine Qualität, die Sie bei jedem Schluck von Ihrem Graham's Extra Dry White Port schmecken werden!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Ja
Weichtiere	Nein

## Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	20 % Vol.
---------------	-----------