



## **J.H. Andresen Portwein, Dry White**

Andresen

<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Farbe</b>	weiß
<b>Ausbauart</b>	8-9 Jahre in alten Eichenfässern
<b>Boden</b>	Schieferterrassen
<b>Passt zu</b>	gerösteten Mandeln, Walnüssen, Longdrinks, als Aperitif
<b>Rebsorte</b>	Arinto, Códega, Rabigato
<b>Restzucker</b>	41,5 g / Liter
<b>Säure</b>	4,2 g / Liter
<b>Verschlussart</b>	Naturkorken
<b>Weintyp</b>	Zwischenerzeugnisse
<b>optimale Trinktemperatur</b>	8-10 °C
<b>Herkunftsland</b>	Portugal
<b>Region</b>	Douro
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Alkoholgehalt</b>	19,5 % vol
<b>Hersteller / Abfüller</b>	J.H. Andresen SUCRS, L.D.A., Apartado 1510 Rue Felizardo de Lima 74, PT- 4401 Vila Nova de Gaia
<b>Produktnummer</b>	4050215000

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20