

## Cambridge White Port

**Wijnhuis** Kopke Group Fine Wines

**Merk** Cambridge

**Land** Portugal

**Regio** Douro

**Subregio** Porto

**Wijntype** Port

**Kleur** Wit

**Alcohol %** 19

**Serveertemperatuur** 10-12 graden

**Afsluiting** Synthetisch

**Druivenras** Diverse druivenrassen

**Korte Omschrijving** Lekker stevig glas witte port. In de geur rijp wit fruit. Dat komt terug in de smaak, meloen, gele pruimen, muscaat en mango. Een mooie, stevige port met in de afdrank prettige zuren.

**Vinificatie** Deels op roestvrij staal en deels op houten foeders.

**Omschrijving** Deze witte port is een heerlijke aperitiefport, gemaakt in een fruitige stijl. Hij wordt gemaakt op basis van de lokale druiven viosinho, malvasia fina, verdelho en rabigato, een kwart elk. Net als bij rode port wordt de gisting gestopt met alcohol op het moment dat er nog voldoende suiker aanwezig is voor het maken van een mooi zoet glas witte port. Hij rijpt vervolgens minimaal drie jaar op een combinatie van roestvrijstalen cuves en grote houten vaten, om het fruit te behouden.

**Over De Producent** De kwaliteit van de wijnen in de Porstreek is de afgelopen decennia sterk gestegen. Met behulp van ontwikkelingsgelden uit de Europese Unie zijn veel goede wijngaarden aangeplant, die nu een mooie kwaliteit druiven opleveren. Bovendien heeft de ontwikkeling van droge Douro-wijnen er voor gezorgd dat er een strenge selectie van de gebruikte druiven wordt toegepast. Het Portinstituut ziet er bovendien streng op toe dat de hoeveelheden port niet te groot worden, zodat de productie op een hoog niveau kan blijven. Dat vind je terug in de kwaliteit van alle ports, ook die op een betaalbaar niveau, zoals verkocht onder het label Cambridge.

**Wijn En Spijs** Heerlijk als aperitief. In Portugal maken ze met witte port een fijne longdrink voor hete zomerse dagen: 1/3 witte port met 2/3 tonic, aangevuld met wat limoen (Portonic). Een aanrader!

