

Andresen Dry White Port

Dette er den lyse portvin, som især portugiserne og franskmændene nyder som aperitif - eventuelt blandet med tonic og en skive citron (Port-tonic), serveret iskold på en varm sommerdag.

Dry White er som kategori særligt anvendelig, når der anvendes almindelig/kommerciel tonicvand, da denne er forholdsvis sød. Den tørrere stil portvin giver således den helt rette balance i en portonic.

De anvendte, grønne druer er hovedsageligt Codega, Arinto og Rabigato. Álvaro van Zeller har stået bag vinifikationen og efter gæringen lagres på 'tonels', de store opretstående egefæde, hvorfra en ellers floral, frugtig hvid portvin vinen antager en let nødde-agtig karakter. Omtrent 3 år gammel tappes den og frigives til salg. Den alkoholiske gæring forlænges i forhold til vanlig praksis og restsukkerindholdet ligger på godt ca. 70 gram per liter, hvilket er omtrent 2/3 af normalniveauet for White Port. Stilmæssigt har man således med en mindre sød portvin end normalen at gøre, men den er ikke knastør, ej heller diabetikeregnet! Farven er lys med strejf af grønne nuancer og smagen er krydret med let sødme, galia melon, moden grapefrugt, mandel og frisk valnød og andre oxidative aromaer fra tiden på træ, der afbalancerer vinen.

Serveres ved 8-14° alt efter anvendelsen. Portugiserne drikker den gerne køleskabskold, når der er varme i luften, men de har det også typisk varmere end vi danskere.

