

En lille forårshilsen fra Skive Portvinsklub – pakkeløsning på 6 flasker portvin til kr. 550,- inkl. moms.



Quinta da Valeira 10 Year Old White Port

Dette er en af de mere sjældne portvinstyper: modnet hvid portvin. De hvide, fadlagrede portvine minder langt hen ad vejen om tawny, der som vintyper er karakteriseret ved oxidativ lagring på mindre fade.

Nyd denne lagrede, hvide portvin som en fremragende aperitif eller efter dinner drink, eller prøv den til desserter med lys karamel og/eller nødder. Og husk det nu: god portvin skænkes i rummelige glas, gerne hvidvinsglas, hvori man får den optimale duftoplevelse.

Vi anbefaler en serveringstemperatur på 8-11°, køligst hvis den serveres som aperitif.

Denne portvin indeholder 50 cl.



Maynard's 10 Years Old White Port

Maynard's 10 Years White Port - er en håndmalet & håndlavet nyhed fra Maynard's-familien, som er et af Van Zeller-brødrene's stærkeste brands på det danske marked.

Vinen er skabt som en blend med et aldersgennemsnit på cirka 10 år (men for en god ordens skyld ikke et matematisk gennemsnit). Hovedparten af vinene fra masterblender Álvaro van Zeller's sikre hånd er hentet fra oxidativt modnede "hvide" grundvine, som lagres på fade af varierende størrelse i deres Douro-lodge i Pocinho inden de sammenstikkes i lodgen i Vila Nova de Gaia.

Maynard's 10 Years Old White Port - er en lækker aperitif-port eller rensende glas efter en god middag. Her er lagrede noter med citrus, Sevilla-appelsin- og kandiserede frugter og behersket sødme og balanceret syre.

Denne portvin indeholder 50 cl.



Boeira 10 Years Old White Port

10 years old betyder lovformeligt, at den har en profil som en 10 år gammel portvin, og den skal godkendes som sådan af portvinsinstituttet ved prøvsmagning. Der er en vis spændvidde inden for genren, så der er plads til, at hvert portvinshus kan have sin egen stil. I praksis blandes vine fra forskellige fade af varierende alder, som blandes for at opnå harmoni og kompleksitet samt ikke mindst for at sikre kontinuitet, så man gennem årene sikrer forbrugeren en ensartet kvalitet.

Duft og smag byder på syltet korender, appelsinsirup, kanel, kardemomme, citrusskal og lys karamel og en antydning af vanille. Boeira 10 Years Old White Port er en vellagret, afrundet portvin med god fedme og en slikken sødme – perfekt som aperitif eller til udvalgte desserter, gerne med syltet frugt og eller karamel.

Nydes i rummelige glas, gerne hvidvinsglas, hvori man får den optimale duftoplevelse

Serveringstemperatur på 8-11°, køligst hvis den serveres som aperitif.

Denne portvin indeholder 75 cl.



Quinta da Valeira Rosé Port

Denne portvin i rosé-udgaven er en charmør med portvinens sødmefulde profil og en rosévins læskende, frugtige drikbarhed. Den kan nydes afkølet på egen hånd eller indgå som ingrediens i en drink.

Quinta da Valeira rosé er blevet til på basis af touriga nacional, touriga franca og den fremragende, men sjældne sousão. Druerne gæres i kort tid med skallerne, ind til den ønskede farve opnås, hvorefter most og frugtkød/skaller adskilles. Derefter får den gærende most lov til at boble videre, inden gæringen standses med tilsætningen af druesprit, hvorved vinen naturlige sødme bevares.

En i portvinsammenhæng kort lagring giver en meget frugtig vin uden lagringsaromaer.

Duft og smag domineres af røde bæraromaer med blomstrede tiltag. Smagen er mild og fraværet af garvesyre og oxiderede aromaer gør denne portvin særligt brugervenlig til glæde for eventuelle portvinsforskrækkede medborgere.

Denne portvin indeholder 50 cl.

Maynard's Pink Port

Med flere års forsinkelse forsøgte andre huse sig med Pink Port og derfor med vekslende succes; sidenhen opgav selv større producenter ævred og indstillede skydningen ud i den svære kunst at lave velmagende rosé-portvin, da sjusket vinificering og forkert valg af druematerialet hurtigt forvandler en frisk og spændstig rosé-port til en oxideret skuffelse.....og først og fremmest skal man selv begive sig ud i Douro-dalen fra Vila Nova de Gaia's komfort zone, hvilket er sværere end man skulle tro.

Van Zeller-familien's dynamiske virkekrang har omvendt resulteret i en stadig voksende produktion af Pink Port, baseret på den aromatisk stabile og ikke let oxiderende Touriga Nacional-druer, som er den vigtigste komponent, bistået af Álvaro van Zellers moderne vinifikationsudstyr og masser af rustfrit stål.....

Maynard's Pink Port - er en herlig frugt-bombe, struttende af friske røde hindbær, jordbær og rød melon-frugt, ukompliceret ja, men velmagende.

Nydes fra hvidvinsglas med knust is, evt. Tonic Water.

Denne portvin indeholder 50 cl.



Maynard's Organic Pink Port

Maynard's ORGANIC Pink Port - er vinificeret som rosé (vin) med kort kontakt med drueskallerne i stål-lagaren; når farven sig "sommer" og alkoholindholdet når cirka 6-7 % løber mosten sammen med 77 % økologisk aguardente og PINK PORT er skabt som en superlight ruby style port.

Maynard's ORGANIC PINK - er en charmerende og aromatisk frugt-bombe, struttende af friske røde hindbær, jordbær og rød melon-frugt, ukompliceret ja, men velmagende solo i et hvidvinsglas med knust is.

Denne portvin indeholder 50 cl.

Eller prøv den som lavalkoholisk sommer-cocktail efter denne opskrift:

- 1) Fyld et vinglas med is
- 2) 4 CL. Maynards Pink Portvin
- 3) Fyld op med Fever-Tree Aromatic Tonic
- 4) Frisk mynte & appelsin, evt. friske jordbær



Ovenstående produktinformation er i beskåret form – den fulde produktinformation vedlægges den enkelte pakke.

Efterfølgende kan den/de foretrukne portvine købes enkeltvis – prisliste vedlægges eller kan fremsendes, skriv til: formand@skiveportvinsklub.dk

Send en mail til: formand@skiveportvinsklub.dk senest søndag den 18. april hvis du/I ønsker en eller flere pakker af ovenstående.

- pakkeløsningen vil kunne afhentes fra onsdag den 21. april 2021 hos Helge, Petuniavej 215, 7800 Skive – ring på telefon 41106320 for at sikre at vi er hjemme.

- der udstedes moms faktura – der skal først betales ved afhentning.

Med venlig hilsen Skive Portvinsklub