# En lille forårshilsen fra Skive Portvinsklub – pakkeløsning på 6 flasker Portvin til kr. 600.-

## 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. Under årenes oxidation forvandles denne vin fra en næsten farveløs vin til lys ravfarvet med en påfuglehale af lagringsaromaer snarere end at bevarede oprindelige frugtaromaer. Kældermesteren har blandet denne 10 års white af udvalgte årgange med en aldersprofil i blandingen svarende hertil og godkendt som sådan af Portvinsinstituttet ved prøvesmagning.

Nyd denne lagrede, hvide portvin som en fremragende aperitif eller after 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 fremfor 'mormorglasset' der kun anvendes til vine, der lugter grimt.
Vi anbefaler en serveringstemperatur på 8-11°, køligst hvis den serveres som aperitif. Denne portvin indeholder 50 cl.

## Boeira 10 Years Old White Port

Den sjældne portvinstype, som lagret hvid portvin tilhører, er lavet efter samme skabelon som lagret tawny med oxidativ langtidslagring på træfade. Forskellen består i, at den hvide version er lavet med udgangspunkt i grønne druer, hvor tawny-kategorien er på blå druer.
Vinens bestanddele har gennem årenes oxidation ændret karakter, og gennemgår forvandlingen fra en simpel, næsten farveløs vin til ravfarvet sag med kontrolleret oxidation og en påfuglehale af behagelige lagringsaromaer.
Duft og smag byder på syltet korender, appelsinsirup, kanel, kardemomme, citrusskal og lys karamel og en antydning af vanilje. 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 vinens naturlige sødme bevares.
En i portvinssammenhæng 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.

## KOPKE Fine White Port

Kopke Fine White Port er basis-portvinen, fremstillet af udvalgte 3-4 årige blandinger fra flere forskellige lokaliteter i Baixa Corgo og Cima Corgo.
Der anvendes aromatiske grønne druer, omtrentligt lige dele viosinho, verdelho, malvasia og rabigato. Gæringen stoppes ved ca. 100 gram restsukker ved tilsætning af vinsprit, så man opnår en god balance mellem sødme, syre og alkohol.
Farven er lys med strejf af grønne nuancer og smagen er krydret med let sødme og drueidentiske aromaer, citrus samt lidt honning og mandel.
Serveres ved 8-14° alt efter anvendelsen.
White port nydes oftest som aperitif - eventuelt blandet med tonic, en skive citron (portonic) og isterninger. Denne portvin indeholder 75 cl.

## Quinta do Portal 6 Barrels Tawny Reserve Port

Dette er en yndefuldt modnet tawny reserve portvin, der er færdiglagret hos producenten og derfor nu, helt frisktappet, fremstår perfekt afrundet og drikkeklar.
6 Barrels Reserve Tawny er et blend af forskellige tawnyer med et aldersgennemsnit på ca. syv år.
Under den lange, oxidative lagring smider denne type portvin sin ungdommelige frugtighed såvel som garvesyren, og tilbage er en blid, afrundet vin, der smager i retning af flydende puddersukker. Uimodståelige, sødmefulde aromaer af puddersukker, julekrydderi, appelsinskal, kandis og rosiner giver en intens portvinsoplevelse.
Nydes som glasset i utide, til desserter med ingredienser som karamel, nødder eller tørret frugt, og når årstiden er til det: til julens bagværk.
Nydes af rummelige glas ved 12-16°. Denne portvinstype holder sig via sin oxidative opvækst frisk i nogle uger efter åbning, længst ved opbevaring på køl. Denne portvin indeholder 75 cl.

## Quinta do Boeira Colheita Port 2014

Portvinens frugtige aromaer er afløst af lagringsattributter, og byder til med en sympatisk blanding af nødder, brunsviger og appelsinskal.
Quinta da Boeiras rosin-sødme passer perfekt til en sen aperitif, blåskimmeloste, desserter med nødder og/eller og ikke mindst til julesmåkager.
Holder sig nogle uger i åben tilstand – længst hvis opbevaret på køl efter åbning.
Vi anbefaler en serverings-temperatur på 11-15°. Denne portvin indeholder 75 cl.
Husk at skænke i hvidvinsglas, så man får den fulde duftoplevelse med.

Ovenstående produktinformation er i beskåret form – den fulde produktinformation vedlægges den enkelte pakke.
Efterfølgende kan den/de foretruknr portvine købes enkeltvis – prisliste kan fremsendes, skriv til: formand@skiveportvinsklub.dk

**Send en mail til: formand@skiveportvinsklub.dk senest søndag den 27. april 2022, hvis du/I ønsker en eller flere pakker af ovenstående.**

- pakkeløsningen vil kunne afhentes fra onsdag den 27 . april 2022 hos Helge Pedersen, Petuniavej 215, 7800 Skive.
- ring på telefon: 41106320 for at sikre vi er hjemme – der udstedes momsfaktura – der skal først betales ved afhentning.