



Karakteristieken

Witte porto wordt op dezelfde manier geproduceerd als rode porto maar wordt gemaakt van witte druifvariëteiten. Hij wordt eveneens geblend om een mooi consistent product te bekomen. Het resultaat is een verfijnde, zoete witte port met een klare gele kleur, fruitig aroma en een harmonieuze mix van rijping en frisheid in mooie balans.

Witte porto wordt traditioneel gedronken als aperitief en de zoetere stijlen passen perfect bij foie gras.

De aangeraden serveertemperatuur is 10°C en hij kan op z'n eigen worden gedronken maar is ook zeer lekker met ijs en limoen, vooral in de zomer.