

Graham's Blend No. 5 White Port

Mit dem Blend No. 5 bringt Graham's frischen Wind in die traditionsreiche Welt des White Ports. Die Cuvée aus den beiden autochthonen Rebsorten Malvasia Fina und Moscatel Galego zeigt sich aromatisch, floral und angenehm trocken – eine moderne Interpretation, die pur ebenso begeistert wie als Basis für Longdrinks. Die Ausstattung ist bewusst zeitgenössisch gewählt: klare Flasche, reduziertes Etikettendesign, keine Holzreifung. Ein unkomplizierter, stilvoller Einstieg in die weiße Port-Welt.

Vinifikation

Ausbau ohne Holz in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Ziel ist maximale Frische, reine Frucht und aromatische Präzision.

Verkostungsnotizen

Duftet nach Orangenblüten, weißen Pfirsichen, Grapefruit und Muskat. Am Gaumen zeigt er sich duftig, mit ausgewogener Süße und lebendiger Struktur. Sehr klar und animierend im Stil.

Speisenempfehlung

Am besten gekühlt bei 6–8 °C genießen – pur, auf Eis oder als Longdrink.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Verschlusstyp	Naturkorken
Herkunft	Portugal
Alkoholgehalt	19.00%
Region	Douro
Geschmack	halbtrocken
Rebsorte	Malvasia, Moscatel
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Symington Family Estates
Travessa Barao de Forrester 4431-901 Vila Nova Gaia Portugal
Example Company