

Royal Oporto Extra dry



Karakteristieken

Royal Oporto Dry White is een voortreffelijke, fijne droge witte porto. Hij wordt geproduceerd van traditionele witte druifvariëteiten zoals de Malvazia Fina. Met een rijping in eiken vaten gedurende 3 jaar wordt deze porto gemaakt op dezelfde manier als andere porto's maar met een langere fermentatie vóór het versterken van de wijn. De wijn is heel licht van kleur met rijke fruitsmaken en een mooie balans.

Ook deze droge porto is een klassiek aperitief dat best gekoeld wordt geserveerd met olijfjes en amandelen. Een aanrader is ook om deze extra dry te serveren met ijsblokjes en een schijfje sinaasappel.