

# 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
Region	Douro
Geschmack	halbtrocken
Rebsorte	Malvasia, Moscatel
Alkoholgehalt	19.00% Vol.
Enthält Alkohol	Ja

## Inverkehrbringer

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

Example Company