Fine Ruby Port «Portal»

Produzent	Quinta do Portal
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinta Roriz, Tinta Barocca, Touriga Franca, Touriga Nacional
Ausbau	In grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	19.5%
Restzucker	100.2 g/l
Trinktemperatur	12 bis 16 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2028
Inhalt	75 cl
Preis CHF	19.50

Der Ruby Port von der Quinta do Portal ist ein körperreicher roter Portwein der aus den Trauben Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barocca und Tinta Roriz hergestellt wurde. Er besitzt ein kräftiges Rubinrot und einen vielfältigen Duft. Im Geschmack ist er intensiv, rund und angenehm fruchtig. Junge Weine bilden die Grundlage dieses klassischen roten Ports, der drei Jahre im Fass reift, bevor er in die Flasche abgefüllt wird.

Ein Ruby Port kann – einmal geöffnet – zwischen 8 bis 10 Tage kühl aufbewahrt werden. Trinktempertur: 12–16° Celsius