VINOVERSUM

Seit 1994



Ruby Port

Produzent Van Zellers & Co Land/Gebiet Portugal/Porto

Produkt Port

Traubensorte(n) Tinta Roriz, Tinta Barocca, Touriga Franca, Touriga

Nacional, und weitere Sorten

Anbau Traditionell

Ausbau In grossen Holzfässer

ausgebaut

Alkoholvolumen 20.0%
Restzucker 100.2 g/l
Allergenhinweise Enthält Sulfite

Vegan Nein

Trinktemperatur 12 bis 16 Grad
Optimaler Genuss Jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde 75 cl / 6er Kt

Wie der Name sagt, zeigen Ruby Ports eine kräftige rote Farbe. Sie schmecken frisch, fruchtig und süss. Cristiano Van Zeller nimmt hauptsächlich junge Basisweine für seinen Ruby, um den so beliebten «weinigen» Stil zu bestimmen. Zwei Jahre lagert der junge Port in grossen Holzfässern, bevor er abgefüllt wird. Noten von getrockneten Pflaumen, Birnen und Vanille prägen diesen klassischen Ruby Port. Einmal geöffnet, hält er sich gekühlt acht bis zehn Tage. Ein Ruby Port benötigt eigentlich keine Begleiter und wenn doch, würden wir eine Käseplatte empfehlen.