

## | Da Foz Ruby Porto



<b>Land:</b>	Portugal
<b>Herkunft:</b>	Vinho do Porto
<b>Traubensorte:</b>	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
<b>Produzent:</b>	Quinta da Foz
<b>Auszeichnungen:</b>	Peter's Score 17/20
<b>Inhaltsmenge:</b>	75 cl

### Allgemein

Der Ruby Port ist der fruchtigste der Portweine. Nach der Gärung und dem Aufspritzen lagert er zunächst für drei Jahre im grossen Eichenfass wo er wenig atmen kann und daher langsam reift. Nach dem verschneiden und filtrieren wird er als Cuvée in Flaschen abgefüllt. Durch die Filtration reift er nicht weiter und ist sofort trinkfertig.

### Charakter

Dunkles Rubinrot, ansprechende aromatische Nase mit Noten von reifen Früchten (Pflaumen, Kirschen) und Nuancen von dunkler Schokolade und Kakao. Vollmundiger, fruchtbetonter Körper, weich und samtig-süss am Gaumen.

### Eignung

Zum Dessert, passt auch hervorragend zu reifem Weichkäse.

**Lagerfähigkeit:** bis 2030

**Alkohol:** 20 % Vol.