

| Da Foz Ruby Porto



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

Allgemein

Der Ruby Port ist der fruchtbetonteste Vertreter unter den Portweinen. Nach der Gärung und dem Aufspritzen reift er während drei Jahren in grossen Eichenfässern, in denen er nur wenig Sauerstoffkontakt hat und sich dadurch langsam entwickelt. Nach dem Verschneiden und Filtrieren wird er als Cuvée in Flaschen abgefüllt. Durch die Filtration reift er nicht weiter und ist sofort trinkbereit.

Charakter

Dunkles Rubinrot im Glas. Ansprechende, aromatische Nase mit Noten von reifen Früchten wie Pflaumen und Kirschen, ergänzt durch Nuancen von dunkler Schokolade und Kakao. Am Gaumen vollmundig, fruchtbetont, weich und samtig-suess.

Eignung

Ideal zum Dessert und passt hervorragend zu reifem Weichkäse.

Lagerfähigkeit: bis 2030

Alkohol: 20 % Vol.