Ruby Port

Produzent	Van Zellers & Co
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinta Roriz, Tinta Barocca, Touriga Franca, Touriga Nacional
Ausbau	In grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	20.0%
Restzucker	100.2 g/l
Trinktemperatur	12 bis 16 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2028
Inhalt	75 cl
Preis CHF	22.00

Der Ruby Port von Van Zellers & Co ist ein körperreicher roter Portwein, der aus den Trauben Tinta Barocco, Tinta Roriz, Touriga Franca und Touriga Nacional 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 für diesen klassischen roten Port, 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