VINOVERSUM

Seit 1994

Fine Ruby Port «Portal»

Produzent	Quinta do Portal
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinta Roriz, Tinta Barocca, Touriga Franca, Touriga Nacional
Anbau	Traditionell
Ausbau	In grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	19.5%
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
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. Bereits nach drei Jahren in grossen Eichenfässern verströmt der Ruby Port von der Quinta Portal einen feinen Duft von Pflaumenkompott. Im Gaumen gefallen das fruchtige Spiel und eine angenehme Säure. Ein eleganter Ruby Port, der auch solo als Aperitif eine tolle Figur macht. Ein Ruby Port kann – einmal geöffnet – acht bis zehn Tage lang kühl aufbewahrt werden.