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
Preis CHF	22.00

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.