

OLD RUBY PORT DOC FINEST RESERVE M.O.



| | |
|----------------------|---|
| LAND; | PORTUGAL |
| HERKUNFT; | DOURO |
| PRODUZENT; | QUINTA DE LA ROSA HTTP://WWW.QUINTADELAROSA.COM |
| TRAUBENSORTE; | TINTA BARROCA, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL |
| ALKOHOL; | 20% VOL. |
| VINIFIKATION; | DIE VON HAND GELESENEN TRAUBEN WERDEN SORTENGETRENNT MITSAMT DEN STIELEN IN DEN SOGENANTEN LAGARES, GROSSE GRANITBECKEN, GESTAMPT. SOBALD DIE MAISCHE CA. 7 VOL.% ALKOHOL ERREICHT HAT, WIRD DER SAFT ABGEPRESST UND BESTER BRANNTWEIN VON CA. 70 VOL.% ZUM ABSTOPPEN DER GÄRUNG HINZUGEFÜGT. DER JUNGE PORTWEIN REIFT DANACH WÄHREND CA. 6 BIS 7 JAHREN IN GEBRAUCHTEN GROSSEN HOLZFÄSSERN, VATS ODER TONELS GENANNT, BEVOR ER ASSEMBLIERT UND IN FLASCHEN GEFÜLLT WIRD. |
| WEINTYP; | WÜRZIGE AROMEN, DIE AN EXOTISCHE GEWÜRZE, PFEFFER UND MOKKA ERINNERN. EBENSO REICH SIND DIE BLUMENDÜFTE MIT JASMIN, LAVENDEL UND VEILCHEN IM BOUQUET VORHANDE, PRÄSENTE TANNINE SIND VON EINER SAFTIGEN SÄURE BEGLEITET. ALKOHOL UND SÜSSE SIND PERFEKT INTEGRIERT, SO DASS DIESER PORT FRISCH UND SEHR BEKÖMMLICH WIRKT. |
| PASST ZU; | PASST ZU ALLERLEI KÄSE, INSBESONDERE ZU STILTON UND ROQUEFORT, KANN ABER AUCH GUT ZU GEBÄCK UND DESSERTS KOMBINIERT WERDEN |

