

Technische fiche

Naam van de wijn	Graham's Ruby Port
Prijs	€10.70
Land/streek	Portugal, Porto
Aroma's	Ruby port is de meest voorkomende portsoort. De robijnrode kleur is hierin het belangrijkste kenmerk en definieert het bekende uiterlijk van de portwijn. De port wordt twee tot drie jaar opgeslagen in roestvrijstalen tanks, betonnen reservoirs en heel soms op eikenhouten vaten. Het is dus een jong gebottelde port waarbij eigenlijk geen rijpingsproces optreedt. Dit zorgt ervoor dat het fruitige karakter en de intense aroma's behouden blijven. Graham's Ruby Port is heerlijk te combineren met kaas en zoete desserts, mocht je de wijn licht koelen dan is het een perfect drankje voor zomerse avonden. Graham's Fine Ruby Port bevat jeugdige frisheid en aantrekkelijk, heerlijk fruit. Het is diep gekleurd en intens aromatisch. De Fine Ruby wordt na twee jaar gebotteld uit eikenhouten vaten. Op deze wijze blijven de eigenschappen van de vrucht behouden. De port wordt geliefd mede door zijn bramen en rode bessen smaak.

