



**TAYLOR'S[®]
PORT**

Fine Ruby Port



ARTIKELNUMMER:	000635
NAME:	Fine Ruby Port
LAND:	Portugal
ANBAUGEBIET:	Douro DOC
ERZEUGER:	Taylor's Port
REBSORTEN:	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barocca, Tinta Cao, Tinta Roriz
REIFEGRAD:	genießen und lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Farbe: tiefes Rubinrot mit granatroten Glanzlichtern Duft: klassisches "Ruby-Bouquet" mit dichten, dunklen Fruchtaromen (Brombeeren, Schwarze Johannisbeeren, Holunder, Pflaumen, Kirschen) und einem Hauch von Gewürzen Geschmack: saftig und vollmundig mit exzellenter Struktur und üppiger Frucht, kraftvoll mit wunderschöner Länge
SERVIERVORSCHLAG:	als Klassiker zu reifem Blauschimmelkäse, zu feinen Fruchtdesserts und mürbem Gebäck
SERVIERTEMPERATUR:	0°C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 20.00 % Restzucker: 103.10 g/l Säure: 4.13 g/l
VORHER ÖFFNEN	nein
OPTIMAL TRINKREIF:	jetzt
LAGERBAR BIS (MIND.):	offen ca. 4 Wochen
HERSTELLUNG:	Die Trauben für die Grundweine dieses Fine Ruby Ports stammen aus dem oberen Dourotal (Baixo Corgo und Cima Corgo), wo sie ihre intensiven Farbpigmente und dichten Aromen besonders gut entwickeln. Nach der Lese werden die Trauben zum größten Teil entrappt und in flachen Edelstahlbehältern auf der Maische vergoren, wobei man den Tresterkuchen regelmäßig untertaucht, um den Beerenhäuten ein Maximum ihrer charakteristischen tiefroten Farbe und kräftigen Fruchtaromen zu entziehen. Sobald etwa die Hälfte des Zuckers in Alkohol umgewandelt ist, wird Weindestillat zugesetzt, das die Vergärung stoppt. Dadurch bewahrt man sowohl einen hohen Alkoholwert als auch die gewünschte natürliche Restsüße. Die Weine reifen rund drei Jahre lang in Eichenfässern und entfalten ihre sanfte Fülle, ohne auch nur das Geringste ihrer saftigen Frische und Fruchtigkeit einzubüßen. Taylor's Fine Ruby wird zum sofortigen Genuss auf die Flaschen gefüllt.
WEINNOTIZ:	Taylor's Port wurde bereits im Jahr 1692 gegründet und ist damit eines der ältesten Porthäuser, das sich bis heute in Familienbesitz befindet. 1830 schlossen sich die Familien Yeatman und Fladgate zusammen, deren Nachfahren das Unternehmen mit einer, dieser langen Tradition verpflichteten Umsicht und Geschick leiten. Die Lese im Dourotal beginnt meist Ende September. Sie ist heute wie schon vor 100 Jahren überaus Kraft zehrend, weil die Trauben am Flussufer in extremer Steillage gepflanzt sind. Die Weine werden im Herbst in den Quintas vinifiziert, den Winter über gelagert und im Frühjahr in die Lodges der Küstenstadt Vila Nova de Gaia transportiert. Dort lagern die Weine viele Jahre weiter, werden regelmäßig verkostet, bis endlich über die jeweilige Cuvée entschieden wird, in Beschluss, der großes Fingerspitzengefühl und jahrelange Erfahrung des Kellermeisters erfordert.
FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,75l

ALLERGENE: Sulfite
INVERKEHRBRINGER: Taylor Fladgate & Yeatman
4401 Vila Nova de Gaia
Portugal
EAN-CODE: 5013626111215
EAN-CODE KARTON: 5013626113134