



# Niepoort Ruby-Port

Der Niepoort Ruby ist frisch, jung und fruchtig mit einem Aroma von Kirschen und anderen roten Früchten. Ein ausdrucksstarker und charaktvoller Portwein, der sich für viele Jahre hält, bei Lagerung jedoch nicht an Qualität gewinnt. Hat kein Depot und muss nicht dekantiert werden.

## VINIFIKATION

Die Trauben stammen aus alten Weinbergen mit sehr niedrigen Erträgen im Cima Corgo, dem Herzstück des Douro Tals. Sie werden größtenteils in Lagares gestampft und lagern schließlich durchschnittlich drei Jahre lang in großen Holzfässern in den Niepoort-Kellern in Vila Nova de Gaia.

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

Dunkelrote Farbe, erfrischender Duft nach dunklen Früchten, der sich am Gaumen fortsetzt und sich mit mineralischen Nuancen vermählt. Ein jugendlicher Wein mit gutem Extrakt und feiner Balance, der angenehm trinkbar ist.

## PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Cima Corgo

DURCHSCHNITTliches REBALTER Über 30 Jahre

REBSORTEN Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz und andere

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000-6000 ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat

LESEZEITRAUM September/Oktober LESEART Manuell GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft

REIFUNG Grosse alte Holzfuder TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 122.3 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 93

ALKOHOLGEHALT (%) 19.3 BAUMÉ 3.3 PH-WERT 3.67 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.2 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 84 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 1.02 ALLERGENE Sulfite

PASSENDES ESSEN Man serviert ihn am besten nach dem Essen, entweder solo oder mit weichen Käsen.

FLASCHE

KASTEN

PALETTE

