Taylor's Select Ruby Port

Douro - Portugal



Taylor's Select is een ruby port die gemaakt is om direct van te kunnen genieten. De handgeplukte druiven van schist en leistenen bodem worden voor intensieve inweking en remontage naar de wijnkelder vervoerd. Na treding van de vruchtjes - vooral touriga francesa, tinta roriz en touriga nacional - komt de fermentatie van het zoete sap op gang.

De gisting wordt gestopt door toevoeging van wijnalcohol waarna 3 jaar rijping op houten kuipen en vaten plaatsvindt. Deze diep robijn-, 'ruby'rode port is herkenbaar aan zijn klassieke aroma's van zwarte bessen en bramen. In de mond is hij lekker rond en mondvullend zwoel met heerlijke rijpe tonen van eveneens donkere vruchten. De Select Ruby heeft een langdurig afdronk met een aangenaam geconcentreerde zoetigheid.

Dit maakt Taylor's Select Ruby een prima aperitiefwijn die tevens geweldig combineert met rijpe blauwe schimmelkazen. Ideale serveertemperatuur ligt lager dan veelal gedacht wordt: nooit op kamertemperatuur maar tussen 16 en 18° Celsius.

Een geopende fles bij voorkeur consumeren binnen een maand. De wijn is ongeopend enkele jaren houdbaar. Lang bewaren zorgt wel voor een lichte depotvorming zodat decanteren dan is aan te raden.

Persoonlijke proefnotitie

WOUDENBERG
Wijnhandel

Wijnhandel Woudenberg
Junusstraat 57
6701 AX Wageningen
0317-412301
www.woudenbergdranken.nl