



GRAHAM'S SIX GRAPES

Ruby Port Wine | Porto D.O.C

Graham's Six Grapes wurde mit natürlicher Hefe zwischen 24o und 28o C gegärt. Sobald der Most den gewünschten Süssegrad erreicht hat (für gewöhnlich innerhalb von 48 Stunden), wird er mit 77 %igem Weinbrand aufgespritzt (gewöhnlich in einem Verhältnis von 80% Most und 20 % Weinbrand). Dann wird er etwa 4 bis 5 Jahre in Eichenfässern im Weinkeller in Vila Nova de Gaia gelagert. Anschliessend wird der Wein abgezogen und nach einer leichten Filtrierung in Flaschen abgefüllt.

Tasting notes

Color

Dunkelrote

Aroma

Reifen Pflaumen und Kirschen.

Taste

Am Gaumen mit exzellenter Struktur und einem lang anhaltenden Abgang. Kein Dekantieren notwendig. Der Wein ist sofort trinkbar, behält seine Qualität aber auch bei Lagerung. Bei Zimmertemperatur (18o C) servieren oder bei heissem Wetter auch leicht gekühlt. Passt hervorragend zu Käse, Nüssen oder Trockenfrüchten