



LAND:
Danmark

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2016-2025

ALKOHOL:
15 %

VELEGNET TIL:
Dessert Ost

RIBES RUBY 2015, COLD HAND WINERY, 0,5 L.

Denne vin er en forstærket vin af danske solbær af sorten Ben Alder - efter portvins forbillede.

Solbærrene blev stampet på gammeldags manér og chaptaliseret med økologisk rørsukker. Herefter er vinen spontangæret og efterfølgende forstærket med en æble eau-de-vie, hvorefter den er fadlagret på små 110 liters barriques i godt et år.

Vinen er eftersødet og fremstår kompleks med masser af friske solbær i næsen og smagen, en frisk syre og masser af tanniner. Prøv den til ost eller til kaffen.

Læs mere om producenten på Bichel.dk