



Thuisproeverij PORT

Bewaar de flesjes op een koele plaats. Schenk de witte port iets gekoeld en de rode port op 16-18 graden. Proef de port binnen één maand na aankoop.

De Ruby-stijl ports rijpen op fles en de Tawny-stijl ports op vat. Als een fles Ruby - dus ook een Vintage - eenmaal geopend is, is de houdbaarheid beperkt tot enkele dagen. Een fles Tawny is daarentegen nog wekenlang te drinken omdat die stijl port tijdens de rijping al langdurig met zuurstof in contact is geweest. Is een Tawny eenmaal gebotteld dan wordt de port in de fles niet beter. Overigens is een fles Vintage - mits goed bewaard en gesloten - decennia lang houdbaar.



€13,95

Dry White Port

Druiven: Arinto, Rabigato, Viosinho
Culinair: Gerookte zalm, sushi, gerechten met witte chocolade, kazen zoals Gruyere en bij olijven. Super als cocktail: 4 delen tonic, 2 delen droge witte port en een schijfje citroen ter garnering.



€11,95

White Port

Druiven: Arinto, Rabigato, Viosinho
Culinair: Traditioneel bij desserts met fruit en gerechten met witte chocolade. Altijd goed met zachte romige kazen zoals Brie en Taleggio. Top bij gezouten Macadiannoten en gerookte amandelen.



€11,95

Tawny Port

Druiven: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Culinair: Gerijpte Goudse kazen, een vijgentaartje, appeltaart en crème brûlée en nagerechten met melkchocolade.



€11,95

Ruby Port

Druiven: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Culinair: Uiteraard een kaasplankje met jonge Hollandse kazen en probeer ook eens bij MonChoutaart of kersenclafoutis

10 Years Old Tawny Port

Druiven: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Culinair: Cashewnoten, olijven, oude nootachtige kazen, wildpaté, tarte tatin en toffee-taartje



€21,95

Late Bottled Vintage Port 2016 - L.B.V.

Druiven: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Culinair: Vooral kaas - verse geitenkaas, Comté, Bleu d'Auvergne, Brie fermier, Cheddar, Beaufort. Bijna alle desserts met chocolade zoals chocolademousse, of bijvoorbeeld een roodfruitsalade.



€18,45

Colheita Port 2010

Druiven: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Culinair: Desserts met melkchocolade, zachte blauw-schimmelkazen, notentaartje, gedroogde vruchten, iberico-ham, carameldesserts en zelfs foie gras



€27,95

Vintage Port 2018

Druiven: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Culinair: Pure chocolade, (zeer) oude kazen, Roquefort, Rocamadour, Picodon, Saint-Maure-de-Touraine, Munster, Tome de Savoie en ... Caldo Verde - een Portugese maaltijdsoep met aardappel, boerenkool en chorizo.



€55,00

De fles van vintage port is slanker en heeft een langere hals. Omdat vintage port zich op de fles ontwikkelt, is een normale kurk noodzakelijk. De andere ports hebben een dopkurk omdat die na botteling direct drinkbaar zijn.