

Port, hoe lang kun je deze bewaren.





Port is er in verschillende soorten, o.a. witte Port, rosé Port, Tawny Port, Ruby Port, Colheita Port, LBV Port, Crusted en Vintage Port.

Port is een versterkte wijn. Tijdens de bereiding wordt de vergisting gestopt door het toevoegen van alcohol. Hierdoor blijven restsuikers achter, waaraan de port zijn zoete smaak dankt. Door het toevoegen van de alcohol stopt de alcoholische vergisting. Het uiteindelijke alcoholpercentage van port is ook aanzienlijk hoger dan bij een “gewone” wijn en bevat gemiddeld 18 tot 22% alcohol, een fles ‘gewone’ wijn vaak tussen 13 en 15% alcohol.

Drink een Port afhankelijk van de soort, licht gekoeld tussen de 14-18 graden.

Het best bewaar je Port in de koelkast met de originele kurk. Houd er rekening mee dat Port na openen beperkt houdbaar is.

Overzicht houdbaarheid geopende Port

<i>Witte Port (fris, fruitig)</i>	<i>8 - 10 dagen</i>
<i>Witte Port (met houtrijping)</i>	<i>15 - 20 dagen</i>
<i>Witte Port met leeftijdsindicatie (10, 20, 30, +40 jaar)</i>	<i>1 - 4 maanden</i>
<i>Rosé Port</i>	<i>8 - 10 dagen</i>
<i>Ruby / Ruby Reserve</i>	<i>8 - 10 dagen</i>
<i>Tawny / Tawny Reserve</i>	<i>3 - 4 weken</i>
<i>Tawny met leeftijdsindicatie (10, 20, 30, +40 jaar)</i>	<i>1 - 4 maanden</i>
<i>Colheita Port</i>	<i>1 - 4 maanden</i>
<i>Crusted Port</i>	<i>4 - 5 dagen</i>
<i>LBV Port</i>	<i>4 - 5 dagen</i>
<i>Vintage Port</i>	<i>1 tot 2 dagen</i>