R□□u sherry

R□□u brandy đ□□c cho thêm vào r□□u sherry trong quá trình s□n xu□t. R□□u sherry nguyên ch□t r□t nh□ và th□□ng đ□□c ph□c v□ tr□□c b□a ăn hay còn g□i là r□□u khai v□ (aperitif) đ□ giúp tăng s□ ngon mi□ng. R□□u sherry ng□t và sherry kem có màu s□m và ng□t, th□□ng đ□□c ph□c v□ sau b□a ăn.

R□□u porto

Trong quá trình lên men, r□□u brandy đ□□c cho thêm vào r□□u porto, r□i sau đó đem đi □. R□□u porto đ□ có th□i gian □ ít h□n 12 năm, r□□u porto vàng nâu có th□i gian □ t□ 12 đ□n 15 năm, còn lo□i r□□u porto n□i ti□ng thì ph□i h□n 15 năm. Khi rót r□□u porto, b□n ph□i g□n chai r□□u c□n th□n đ□ không rót đ□y c□n vào ly c□a khách.

R□□u Vermouth

Vermouth là lo□i r□□u th□o m□c đ□□c cho thêm brandy vào trong quá trình lên men. Dry vermouth có màu vàng nh□t, ch□ y□u đ□□c s□ d□ng tron cocktail Martini, m□c dù m□t s□ ng□□i cũng u□ng v□i đá nh□ r□□u khai v□. Sweet vermouth ng□t có màu đ□ s□m v□i v□ r□t ng□t, và ch□ y□u đ□□c s□ d□ng đ□ pha cocktail Mahattan, m□c dù m□t s□ ng□□i cũng u□ng v□i đá nh□ r□□u tráng mi□ng, còn Bianco vermouth mang tính ch□t trung bình c□a 2 lo□i r□□u trên.

Madeira

Madeira là lo□i r□□u vang tr□ng n□ng đ□□c làm □ Madeira, m□t qu□n đ□o núi l□a□ ngoài kh□i b□ bi□n Tây B□c Châu Phi và thu□c quy□n ki□m soát c□a B□ Đào Nha. Nó th□□ng đ□□c ph□c v□ sau b□a ăn.

Dudonnet, Lillet

Các nhà hàng cao c□p cũng có r□□u Dubonnet, m□t lo□i r□□u vang đ□ pha v□i r□□u m□nh ng□t, và r□□u Lillet màu tr□ng (dry) ho□c đ□ (sweet). C□ hai lo□i này đ□u là r□□u Pháp và là r□□u khai v□.