



Ramos Pinto Reserva Port Collector

Aperitif - Portwein

Unfiltriert und ohne jegliche Hitze- oder Kältebehandlung hergestellt zeigen sich reife Düfte und verführerisch ausgewogene Süße.

0,75 Liter - Vol 19,5%

Enthält Sulfite

€ 26,53 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 19,90

Artikel: Ramos Pinto Reserva Port Collector

Land: Portugal

Region: Douro

Erzeuger: Ramos Pinto

Rebsorte: Verschiedene traditionelle portugiesische Rebsorten.

Alkohol: 19,5%

Charakteristik: Kreiert aus jungen Weinen von 2, 3 oder 4 Jahren und Weinen mit einem durchschnittlichen Alter von 7, 8 oder 9 Jahren.

Aroma: Unglaublich reife Düfte nach Trockenpflaumen, Feigen, Brombeeren, Himbeeren und Kirschen.

Geschmack: Zarte, volle und ausgewogene Süße. Die reifen Fruchtnoten verstärken die flüchtigen und entwickelten retronasalen Aromen.

Abgang: Beachtliche Länge.

Trinktemperatur: 18° - 22°C

Serviervorschläge: Zu Ente, moderatem Käse, Bitterschokolade sowie Desserts mit wilden roten Früchten.

Das Unternehmen wurde 1880 von Adriano Ramos Pinto gegründet. Seit mehreren Jahren steht der Name Ramos Pinto für Innovation und Traditionsliebe. Dies gilt sowohl für die Produktion als auch für die fundierte Kenntnis bestimmter Regionen. Die wichtigste Säule des Unternehmenserfolges befindet sich im Herzen des Douro-Tales. Es handelt sich um die Weinbaugebiete Quinta do Bom Retiro und Quinta da Urtiga, wo man die Erklärung für die Eleganz und Finesse der Ramos-Pinto Weine findet. Und dennoch ist es die berühmte Quinta de Ervamoira im Côa - Tal, die den Weinen die Struktur und Komplexität verleiht, auf die ihr Ruhm gründet.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: Ramos Pinto

Anschrift: Av. Ramos Pinto, 380 4400-266 Vila Nova de Gaia Portugal

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 17.05.2023