



## Ramos Pinto Vintage 2003

Aperitif - Portwein

Jahrgang 2003 - 0,75 Liter - Vol 20,5%

Enthält Sulfite

€ 117,20 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 87,90**

**Artikel:** Ramos Pinto Vintage 2003

**Land:** Portugal

**Region:** Douro

**Erzeuger:** Ramos Pinto

**Jahrgang:** 2003

**Abgefüllt:** 2005

**Alkohol:** 20,5%

**Charakteristik:** Saftig mit Aromen von dunklen Beeren. Vollmundig, reich an Tanninen, lang anhaltend.

**Trinktemperatur:** 18° - 22°C; der Wein sollte zunächst aufrecht stehen damit sich die Sedimente absetzen können. Er sollte 2 - 4 Stunden vor dem Genuss dekantiert werden damit sich seine Aromen in ihrer ganzen Pracht und Fülle entfalten können.

**Serviervorschläge:** Zu kräftigem Käse wie Stilton, Serra, Gorgonzola und anderen Blauschimmelkäsen sowie zu einer guten Zigarre.

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 Lümann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 17.05.2023