



## Ramos Pinto Late Bottled Vintage RP 2017

Aperitif - Portwein

Ein traditioneller, ungefilterter LBV mit vollem Potential der Frucht.

Jahrgang 2017 - 0,75 Liter - Vol 19,5%

Enthält Sulfite

€ 30,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 22,95**

**Artikel:** Ramos Pinto Late Bottled Vintage RP 2017

**Land:** Portugal

**Region:** Douro

**Erzeuger:** Ramos Pinto

**Jahrgang** 2017

**Rebsorte:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Barroca

**Alkohol:** 19,5%

**Säure:** 4,7 g/l

**Farbe:** Intensives Rot, jung und dicht.

**Aroma:** Frische Aromen von Himbeere und Heidelbeere, verfeinert mit einem zitrischen Hauch von Bergamotte und zarten Veilchennoten.

**Geschmack:** Im Mund ist er frisch, mit der Reinheit intensiver Früchte und ausgeprägten Aromen von roten Beeren und Kirschen, frischen Lavendelnoten und einem reichen Abgang von Schokolade und Himbeere. Saftige Tannine und bemerkenswerte Säure, die ihrerseits für Frische und Ausgewogenheit sorgen, gefolgt von einem langen Abgang.

**Trinktemperatur:** 14 - 18 °C

**Serviervorschläge:** Passt hervorragend zu Wild, rotem Fleisch, Käsesoufflé, Serra-Käse und anderen fetten Käsesorten sowie zu Schokoladendesserts.

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 Cõa - 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](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.09.2023