



Ramos Pinto Vintage 1997

Aperitif - Portwein

Reif, ausgewogen und elegant mit langem Finale.

Jahrgang 1997 - 0,75 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 115,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 86,50

Artikel: Ramos Pinto Vintage 1997

Land: Portugal

Region: Douro

Erzeuger: Ramos Pinto

Jahrgang: 1997

Rebsorte: Touriga Nacional, Tinta Barroca and Tinta Roriz.

Alkohol: 20%

Restzucker: 100,2 g/l

Säure: 4,35 g/l

Aroma: Elegant mit einer Konzentration von Rosen und wilden Brombeeren.

Geschmack: Reif und ausgewogen, gut proportioniert mit sehr attraktiven Aromen. Die Tannine sind glatt im Verhältnis zu den Jahren in der Flasche. Langes, elegantes Finale.

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: Nach den Mahlzeiten zu vollfetterm Käse.

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: 25.08.2023