

DRINKS.

Ramos Pinto Porto 30 Years 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409069
Alkoholgehalt	20%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Portugal
Region	Douro
Abfüller	Adriano Ramos Pinto - Vinhos S.A. Av. Ramos Pinto, 380 - 4400-266 Vila Nova de Gaia - Portugal
Marke	Ramos Pinto
Typ	Portwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	30 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	Ein Bouquet von Nüssen, Vanille und getrockneten Früchten, am Gaumen warm mit Zimt und etwas Lakritze auch Mandeln finden sich wieder. Samtig und lang im Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Süsswein
Details	Aus der Touriga Nacional hergestellt, nach traditioneller Tawny Methode hergestellt



Beschreibung

1880 gründete Ramos Pinto das gleichnamige Unternehmen und erzielte mit seinen Qualitätsweinen schnell grosse Erfolge. Besonders der brasilianische Markt wurde rasch eingenommen und der Name Ramos Pinto wurde zur Referenz für portugiesische Weine höchster Qualität. Nicht zuletzt ist dies den einmaligen Bedingungen des Douro Tals mit seinen Böden und unterschiedlichen Lagen zu verdanken. Zudem setzte Ramos Pinto auf Modernisierungen in der Weinproduktion, ausgewählte Selektion und kreatives Marketing. Mit der Zeit erwarb das Haus mehrere eigene Weingüter. Dazu zählen heute die Quintas Bom Retiro, Urtiga, Bons Ares und Ervamoira, welche alle durch unterschiedliche Charakteristika geprägt sind. Das Herzstück des Hauses ist die Quinta Bom Retiro, welche rund 110 Hektaren umfasst und als Produktionsstätte der Weine dient. Einige der Weine werden noch nach traditioneller Methode in sogenannten Lagares von Fuss gestampft. Der Ramos Pinto Porto 30 Years wurde nach der traditionellen Tawny Methode hergestellt. Diese ergibt einen etwas trockeneren Wein mit einer helleren Farbe. Die handverlesenen Trauben werden dafür zuerst entwässert und danach gegärt. Nach der Zugabe von Alkohol bleibt der Wein vorerst hinter den Mauern der Quinta im Douro Tals gelagert, bis der anschliessen in die berühmten Portweinkellereien nach Vila Nova de Gaia, am Ufer des Douro gegenüber von Porto verlagert wird. Dort lagert er für 30 Jahren in einer Kombination aus grossen und kleinen Eichenholzfässern.