



Porto Fine Ruby

Quinta do Noval

Porto Fine Ruby – Fruchtig und lebendig

Beschreibung:

Leuchtend rubinrote Farbe. Intensive jugendliche Nase mit einem ausgeprägten fruchtigen Charakter, der an Wildkirschen erinnert. Am Gaumen ist er gut ausgewogen, mit intensiver Frucht und guter Länge. Trinken Sie ihn leicht gekühlt als Aperitif oder bei Zimmertemperatur zu einem Dessert.

Aromenprofil:

Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Intensiver Duft nach Backpläumen und Zimt sowie schwarzer Kirsche. Im Gaumen samtig und weich. Im langen schwarzbeerigen Finish feine Mokkanote und Brombeergelee!

Passt zu:

gesalzene Mandeln und Nüssen als Apéritif oder Degistiv, Nusstorte oder gebratenen Äpfeln oder zum einheimischen Nachtsch dem „Sericaia“.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jungen Portweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Portugal

Ausbau: 36 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 19.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

Artikelnummer: 06250--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Fine Ruby

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Score 16/20
Rebsorte(n):	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	19.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jungen Portweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.