



Quinta do Bom Retiro 20y

Ramos Pinto

| Тур | Portwein / Sherry / Brandy |
|---------------------|---|
| Herkunft | Portugal, Douro |
| Produzent | Ramos Pinto |
| Ausschanktemperatur | 18-22°C |
| Alkoholgehalt | 20 % |
| Traubensorten | Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional |
| Ausbau | 20 Jahre im Fass gereift |
| Passt zu | Dessert, pur, Weichkäse |
| Awards | Decanter 98 / , Decanter World Wine Awards gold / , International Wine Challenge gold / , Robert Parker 93 / 100 , Wine Spectator 93 / 100 |
| Grösse | 75 cl |
| Artikelnummer | 96004506 |

Bemerkungen

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.

Degustationsnotizen

Der Wein präsentiert sich rubinrot mit einem orangen Reflex, was charakteristisch für seinen Reifegrad ist. Sein Bouquet ist - dem Alter des Weins entsprechend - sehr samtig und delikat. Die Eleganz der ersten Empfindung wird verlängert durch Aromen von reifen und gedörrten Früchten. Dieser Wein ist ausgewogen, frisch und cremig und erinnert an Grapefruit und Aprikose, gepaart mit Aromen von Mandeln, Nuss und Kakao sowie einer leichten Vanille-Note. Im Gaumen ist der Port harmonisch, frisch und samtig.

Passt zu

Apèro, Digestif, Dessert oder Käseplatte.