



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. Trinken Sie ihn leicht gekühlt als Apéro oder bei Zimmertemperatur zu einem Dessert.

Degustationsnotiz:

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 Nachtisch dem „Sericaia“.

Servierempfehlung:

mit 14-16 Grad servieren

Herkunftsland: Portugal

Region: Porto

Produzent: Quinta do Noval

Bewertung(en): Score 16/20

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
Bewertung(en):	Score 16/20
Rebsorte(n):	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	19.5 %
Service:	mit 14-16 Grad servieren