



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## Adriano Reserva 19,5% vol

### Ramos Pinto Porto

<b>Artikelnummer</b>	731015
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	19,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	101,2 g/l
<b>Säure</b>	3,95 g/l
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	16°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Porto Das wildromantische Dourotal erstreckt sich von der spanischen Grenze über eine Länge von rund hundert Kilometern nach Westen. Dieser durch zerklüftete Gebirgszüge geschützte Landstrich ist so steil, daß nur 30.000 der rund 250.000 Hektar des Flußtales für den Weinbau geeignet sind.
<b>Klassifikation</b>	Denominação de Origem Controlada
<b>Rebsorte</b>	Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Francesa Von den über 40 im Douro zugelassenen Rebsorten verwendet Ramos Pinto nur die hochwertigsten, die zur Stilistik des jeweiligen Weins am besten passen.
<b>Erzeuger</b>	Ramos Pinto Adriano Ramos-Pinto gründete 1880 die gleichnamige Firma, welche über 200 Hektar Rebfläche in den besten Lagen des Dourotales bewirtschaftet. Die derzeitige Geschäftsleitung - zu der immer noch Nachkommen des Firmengründers gehören - sichert die kontinuierliche Weiterführung einer Gesellschaft, die für den charakteristischen Stil ihrer großen Ports bekannt ist.
<b>Beschreibung</b>	Der Wein des Gründers von Casa Ramos Pinto. Dieser Wein war einst in Brasilien so populär, dass man statt Portwein nur noch Adriano bestellte. Ein unwahrscheinlich gefälliger und vielseitiger Portwein. Adriano ist ein Blend aus gut sechs Jahre alten Weinen. Nach dieser Lagerzeit beginnt sich die Struktur der roten Pigmentierung des Portweins zu beschleunigen und gelbbraune (tawny) Nuancen erscheinen. Seine Farbe changiert von blasser werdendem Rubinrot zu orangefarbenen Tönen, dies ist typisch für Tawny Ports die vom Alter her grade am Anfang Ihrer Entwicklung stehen. Am Gaumen präsentiert er sich unglaublich dicht mit Noten von frischen Früchten (Kirsche und Brombeere). Die Reifung in Eiche bringt die Aromen von Trockenfrüchten und Nüssen (Pflaume und Walnuss) sowie ätherische und balsamische Nuancen. Mit mehr Zeit und Luft kommt eine wahre Explosion von frischem Obst. Die perfekte Balance zwischen Frische und Alter. Sanfte pfeffrige Noten sind ein weiteres Zeichen der Reife. Langanhaltend, elegant und geschmeidig am Gaumen.
<b>Empfehlung</b>	Bei 16-18 Grad Celsius serviert paßt dieser Port sowohl an den Anfang eines Menüs zu Melone und Schinken, als auch zu Desserts aus getrockneten Früchten und Nüssen. Wunderbar auch als Begleitung zu einem guten Gespräch nach dem Essen. Dazu ein Stückchen 70% ige Bitterschokolade vollendet den Genuß.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG**

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de  
Web www.Schlumberger.de