

Ramos Pinto Minis in Giftbox

De ultieme proefbeleving bij een feestelijk dessert of een mooie kaasplank! Dit diverse pakket met miniaturen bestaat uit 4 flesjes van 90 ml. In het pakket zitten de volgende portwijnen: Lagrima white, Adriano Reserva White, Adriano Reserva Red en Collector Reserva. Dit artikel is verpakt met 10 mini pakketjes in één omdoos

Artikelnummer:	09002250
Land:	Portugal
Wijnsoort:	Versterkte wijn
Oogstjaar:	NV
Inhoud:	4 FL
Smaak:	Vol
Producent:	Ramos Pinto
Omdoos:	10 giftboxen per doos
Zoetheid:	Zoet

De ultieme proefbeleving bij een feestelijk dessert of een mooie kaasplank! Dit diverse pakket met miniaturen bestaat uit 4 flesjes van 90 ml. In het pakket zitten de volgende portwijnen: Lagrima white, Adriano Reserva White, Adriano Reserva Red en Collector Reserva.

Lagrima is een witte port - De druiven; Codega, Malvasia Fina en Rabigato komen uit gebieden waar een hoog rijpingsgehalte te behalen valt. Intense aroma’s van honing, kamille en oranje bloesem. De honing hinten vinden we terug in de smaak en afdronk samen met rijp fruit. Een witte port met een zoet karakter, maar met behoud van frisheid. Deze port wordt koud gedronken tussen de 6 en 10 graden Celsius. Perfecte combinatie met Foie Gras, eendenlever of fijne paté soorten. Ook geweldig in combinatie met desserts met appel of peer. Door een dergelijk dessert te combineren met de Foie Gras ben je helemaal in de 7de hemel!

Adriano Reserva wit is een uniek glas witte port. Deze port rijpt namelijk gemiddeld 7 jaar is plaats van de gebruikelijke 3 jaar voor Reserva port. Deze witte port wordt gemaakt van; Codega, Malvasia Fina, Rabigato en Viozinho. Een intense en complexe neus vol tropische tonen en hinten van balsamicoazijn. Fruitig intens en kruidig van smaak. Wel degelijk een groot verschil met de witte port Lagrima, want de Adriano heeft een tropisch en iets minder zoet karakter. Maar is wel ook geweldig in combinatie met Foie gras, gebakjes, vers ijs en wat oudere kazen.

Adriano Reserva Red is steenrood tot taankleurig, met topaas kleurig hart. Intense fruitige geur, vijgen en gedroogd blad. De eerste impressie is licht en warm, ontwikkelend in een rijke zachtheid. Deze goed gerijpte port heeft een fijne smaakvolle en droge afdronk. Heerlijk als aperitief, bij niet te zoete desserts, kaas-plateaus en bij verse noten.

Collector een Ruby port. De naam zegt het al een verzameling van verschillende jonge blends en druivenrassen. Voor een optimale extractie fermenteert de most in contact met de schillen en pitjes. Na 4 tot 5 dagen wordt de vergisting onderbroken met het toevoegen van 20% gedistilleerd. Intense geuren van gedroogde vijgen, pruimen, zwarte bessen en kersen komen je tegemoet. Het fruitige en zoete karakter van dit glas is perfect in balans. Geweldig in combinatie met chocolade en of chocolade desserts, maar denk bij deze port ook aan wild en eend in het bijzonder. En milde kazen als jong belegen, emmentaler etc.