



## Reserve Port No. 14 VZ

|                 |  |
|-----------------|--|
| Produzent       | Lemos & van Zeller                                       |
| Land/Gebiet     | Portugal/Oporto  |
| Produkt         | Port   |
| Traubensorte(n) | Tinta Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional |
| Ausbau          | In grossen Holzfässer                                    |
| Alkoholvolumen  | 20.0%  |
| Restzucker      | 102.0 g/l  |
| Trinktemperatur | 14 bis 16 Grad   |
| Dekantieren     | Nicht erforderlich                                       |
| Inhalt          | 75 cl  |
| Preis CHF       | 23.00  |

Van Zellers Reserve Port No. 14 ist ein Ruby Port der Extraklasse. Von Trauben aus unterschiedlichen Rebsorten und Lagen stammend, konnte er zwei Jahre lang in gebrauchten Eichenfässern lagern. Er besitzt eine komplexe Nase und duftet verführerisch nach Rosinen und Pflaumen, wunderbar vermählt mit Noten von Zimt und Vanille. Im Gaumen dicht und mit grosser Fruchtfülle ausgestattet. Geniessen Sie diesen Portwein zu kräftigem Käse und Schokoladendessert.