



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

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.