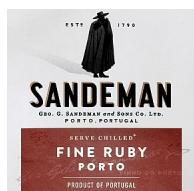
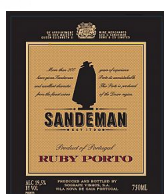
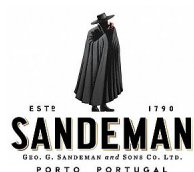


Sandeman porto Ruby 19.5%0.75l

» Vína



EAN

5601083001585

Kód produktu

PO000282

Červené fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz a Tinto Cao vypěstovaných na vinicích portugalské vinařské oblasti v povodí řeky Douro - sladké

Sandeman Port Ruby je sladké portské víno rubínové barvy. Je bohaté a robustní, se zvláštní hloubkou a odstínem chuti. Vynikající je jako chlazený aperitiv či digestiv pokojové teploty.

Zbytkový cukr: 95 g/l

Kyseliny: 4,0 g/l

Teplota podávání: 14–16 °C

Sandeman FINE RUBY Porto se skvěle hodí k bohatým dezertům, jako je čokoládová pěna, tarte tatin nebo ovocný cheesecake. Hodí se také k vyzrálým sýrům, jako je Stilton, Roquefort nebo pikantní Cheddar. Pro výjimečný chuťový zážitek si můžete FINE RUBY Porto vychutnat s lanýží z hořké čokolády nebo výběrem ořechů. Toto portské víno je navíc vynikajícím doplňkem k pokrmům s intenzivní chutí, jako je pečená kachna nebo zvěřina. Jako aperitiv nebo na závěr slavnostního jídla Sandeman FINE RUBY Porto vždy zanechá příjemný dojem a dodá každé příležitosti elegantní nádech.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Sandeman porto Ruby 19.5%0.75l

» Vína

Popis

Sandeman FINE RUBY Porto je výjimečné portské víno známé svou ovocností a sametovou texturou. Toto portské víno pochází z renomovaného vinařství Sandeman, které je již více než 200 let známé výrobou vynikajících portských vín a sherry. Sandeman FINE RUBY Porto je zkušenou směsí vybraných vín pěstovaných v nejlepších vinicích údolí Douro, domova portského vína. S obsahem alkoholu 19,5% ABV nabízí perfektní rovnováhu mezi sladkostí a hloubkou, což z něj činí ideálního společníka pro mnoho příležitostí. Ruby Porto zraje v tradičních dřevěných sudech, což mu dodává charakteristické aroma červeného ovoce, koření a jemný nádech dubu. Díky své svěží struktuře a intenzivní barvě je toto portské víno dokonalým příkladem vysoké úrovně řemeslného zpracování, které je součástí produkce Sandemanu. Sandeman fine Ruby Porto je všestranné portské víno, vynikající volba jako aperitiv i jako doplněk k bohatým dezertům nebo sýrům. Ve sklenici má sytou, zářivou rubínově červenou barvu, která odráží jeho ovocnou intenzitu. Vůně nabízí aroma čerstvého červeného ovoce, jako jsou třešně, maliny a ostružiny, spárované s nádechem koření a jemným dubovým tónem, který je výsledkem zrání v dřevěných sudech. Na patře je portské plné a bohaté, s jemnou, sametovou texturou a vyváženou sladkostí. Ovocnost je doprovázena jemnou kořenitostí, která dodává komplexnost. Dochuť je dlouhá a harmonická, s jemným, příjemným teplem a vyváženou strukturou taninů. Sandeman Port je nejprodávanější portské na světě. Historii tohoto nápoje začal v roce 1790 skotský obchodník a inovátor George Sandeman. Jeho společnost G.S.&Co. začala roku 1805 vypalovat na prodávané sudy svou obchodní značku, kterou roku 1877 registrovala jako jednu z prvních registrovaných obchodních značek na světě. Současnou podobu etikety se stínem stojícího Caballeros de Jerrey se sklenkou porta v ruce zařídil v roce 1928 George Massiot Brown.

Hlavní parametry

Značka	Sandeman
Druh	portugalské víno z povodí řeky Douro & Porto
Detail	červené Portské víno typu Ruby s ovocným charakterem
Původ	Porto & povodí řeky Douro, Portugalsko
Barva	červená
Odrůda	Tempranillo, Touriga
Přívlastek	fine Porto
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Výroba	zrání ve velkých tancích či sudech, které zachovává jeho ovocný a mladistvý charakter
Zrání	3 roky, v dubových sudech
Alkohol ABV	19,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odrodné víno rékové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobce	Sandeman Cellars (Caves Sandeman) Largo Miguel Bombarda, 3 4400-222 Vila Nova de Gaia Portugalsko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.