



**Kaufmann Wine & Drinks AG**

Benkenstrasse 10  
CH – 4112 Bättwil  
Tel: +41 61 735 98 98  
Fax: +41 61 735 98 99  
info@kwd.ch

*Wine & Drinks*  
**Kaufmann**  
since 1968

Die Adresse für Weink Liebhaber

## Graham's Ruby Port Blend No 12

<b>Kategorie</b>	Portwein
<b>Land</b>	Portugal
<b>Region</b>	Douro
<b>Produzent</b>	W. & J. Graham's Port
<b>Klassifikation</b>	VdP
<b>Traubensorte</b>	Touriga Nacional
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	
<b>Artikelnummer</b>	10889



### Vinifikation / Ausbau

Er wurde hauptsächlich aus der Rebsorte Touriga Nacional hergestellt, die von Weinstöcken stammt, die in großer Höhe gepflanzt wurden, auf der Suche nach mehr Frische und Leichtigkeit. Der Begriff 'N°12' ist von der Tatsache inspiriert, dass die Trauben um Mitternacht geerntet werden, um ihre Frische zu bewahren. Der Wein wurde bei niedrigen Temperaturen vergoren, um die primären Aromen und die Intensität der Frucht hervorzuheben. Die Charge wurde nicht im Holz gelagert, um ihr lebhaftes und fruchtiges Profil besser zu erhalten.

### Charakter

Der Blend N°12 Ruby Port ist ein Portwein, der speziell für die Barszene und nicht-traditionelle Portweintrinker gedacht ist. Die Touriga Nacional Trauben werden mitten in der Nacht von Hand geerntet werden, um maximale Frische zu gewährleisten. Die Trauben werden dann kalt vergoren, um ihre Primäraromen und ihre Intensität zu bewahren. Im Gegensatz zu den meisten Ruby Ports wurde der Blend N°12 nicht in Eichenholz gelagert und wird jung abgefüllt, um die Konzentration und den Geschmack zu maximieren. Der Portwein überrascht mit seiner Frische und präsentiert Noten von Himbeere, Erdbeere, Bergkräuter und Pfeffer.

### Geschichte

Graham's war eines der ersten Hafenerunternehmen, das 1890 in seine eigenen Weinberge im portugiesischen Douro-Tal investierte und ist heute führend in der Innovation von Weinbereitungstechniken. Das macht Graham seit jeher zu einem Pionier. Heute teilen sich fünf Cousins der Familie Symington die Verantwortung für jeden Aspekt des Unternehmens und machen persönlich Grahams Weine

### Konsumhinweis

Aperitif: Grosszügig Eis in ein Glas, 4cl Port dazu, mit 6cl trockenem Schaumwein aufgiessen und mit einer Erdbeere und einem Orangenschnitz garnieren. Prost

[www.kwd.ch](http://www.kwd.ch)  
24 Std. online einkaufen