



Porto Fine White

Quinta do Noval

Der trendige Weisse Port ist ein idealer Aperitif

Beschreibung:

Zeigt eine goldgelbe Farbe mit einem ausgeprägt fruchtigem Bouquet. Am Gaumen mit feiner Süße, Finesse und Geschmeidigkeit – perfekte Balance aus frischer Frucht und aromatischer Persistenz. Ein ausgezeichneter Portwein als Aperitif oder als White Tonic, der nicht nur in Portugal auf vielen Karten weltweit zu finden ist. Gekühlt servieren.

Aromenprofil:

Ein fruchtbetonter, trocken ausgebauter Port aus weißen Trauben. Besitzt eine köstliche Fruchtnote mit frischer Art und feiner Würze sowie subtilem Nussaroma.

Ein Klassiker unter den Drinks in vielen Bars der Welt:

Man nehme 5 cl. Fine White, 15 cl Tonic Water – eine Scheibe Limette oder Zitrone sowie frische Minze – schmeckt köstlich!

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Stilton, Schokokuchen, Lebkuchen, Melone und Schokoladen. Geniessen Sie ihn auch zu feinen Zigarren und als Digestif.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jungen Portweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Portugal

Ausbau: 24 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 19,5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Malvasia, Gouveio, Rabigato, Codega

Artikelnummer: 03396--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Fine White

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	Malvasia, Gouveio, Rabigato, Codega
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	19.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jungen Portweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.