



Porto Old Tawny 20 Years

Quinta do Noval

Elegante Samtigkeit und ein verführerischer Abgang

Beschreibung:

Der Noval Tawny ist eine Mischung aus alten, in Eichenfässern gereiften Portweinen verschiedener Jahrgänge mit einem durchschnittlichen Alter von mindestens 20 Jahren.

Aromenprofil:

Bernsteinfarben mit leuchtend rotem Zentrum. Dicht verwobenes Bouquet: eingelegte Rosinen, Nougatpralinen & Zedern. Weich und delikater am Gaumen. Im langen Abgang gebrannte Mandeln & Brioche.

Passt zu:

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

Temperatur:

Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.

Herkunftsland: Portugal

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 21.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Am

Artikelnummer: 03402--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Old Tawny 20 Years

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Wine Spectator 92/100, Score 17/20
Rebsorte(n):	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	21.0%
Servier:	Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.