



## 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:** 20.0%

**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

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Ratings:</b>	Wine Spectator 92/100, Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	20.0%
<b>Servier:</b>	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.