



Porto Vintage

Quinta do Noval

Ausgewogenheit, Harmonie und Eleganz

Beschreibung:

Die Jahrgangs-Ports der Quinta do Noval beeindrucken durch ihre komplexe Aromenfülle schwarzer Beerenfrüchte, Lakritze, Kaffee- und Röstaromen sowie subtiler Eleganz mit floralen Noten. Kraft gepaart mit purer Eleganz und Finesse am Gaumen, dicht und mit feinsten Tanninen. Immer wird großer Wert auf den Erhalt der Frucht, Ausgewogenheit und Trinkanimation geachtet. Sie zählen immer zur absoluten Spitze der Region. Nur die besten Trauben verwendet Noval für seine berühmten Vintage-Ports – sie stellen nur einen winzigen Teil ihrer erzeugten Portweine dar.

Aromenprofil:

Undurchlässiges Purpur (fast schwarz). Betörendes Aroma nach eingelegte Zwetschgen und Zimt. Schattenmorelle, Gewürze (Spekulatius), gut eingebundenes Tanningerüst, druckvoller, schwarzbeeriger Gaumen, Dörrfrüchte und Lakritze im nicht enden wollenden Abgang.

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 reifen Portweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Portugal

Ausbau: 24 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 19.5%

Rebsorte(n): Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz

Artikelnummer: 0340319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Parker 97/100, James Suckling 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	19.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von reifen Portweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.