



Porto Old Tawny Over 40 Years

Quinta do Noval

Nussig, würzig, unvergesslich: Ein Tawny Port der Extraklasse

Beschreibung:

Rarer Spitzen Tawny, der 40 Jahre Geschichte von Noval in sich trägt. Cuvée aus sehr alten Ports verschiedener Jahrgänge, die mindestens 40 Jahre im Eichenholzfass gereift sind. Zeigt im Duft und am Gaumen eine unglaubliche Konzentration und Komplexität mit faszinierenden Aromen von Walnüssen, Trockenfrüchten und Mandeln. Obwohl Jahrzehnte gereift erstaunt er mit überragenden Balance aus Frische und Süße. Ultralang im Abgang, ganz großes Portwein-Kino.

Aromenprofil:

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: 22.0%

Rebsorte(n): Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

Artikelnummer: 03414--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Old Tawny Over 40 Years

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Ratings:	James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	22.0%
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.