



Porto Colheita

Quinta do Noval

Jahrgangsport in Perfektion

Beschreibung:

Die Colheitas der Quinta do Noval Colheita sind immer Kleinstauflagen, die das Terroir und den jeweiligen Jahrgang in idealer Weise verkörpern. Reichhaltiger und komplexer Stil mit tiefgründiger Würze, Frucht und perfekt ausbalancierter Süße. Reizvolles Aromenspektrum mit köstlichen Aromen von gerösteten Mandeln, Trockenfrüchten und Zitrusfrüchten. Langes Finale. Diese Jahrgangsports können schon jung genossen werden, reifen jedoch auch noch gut auf der Flasche.

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

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 20.0%

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

Artikelnummer: 0351512

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Colheita

Quinta do Noval

Herkunft: Portugal
Ratings: Score 19/20
Rebsorte(n): Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 20.0%
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.