



Porto Tawny 10 Year Old

Quinta do Noval

Unvergesslich zu Milkschokolade: Der Porto Tawny, der auch geöffnet 3 bis 4 Monate

Beschreibung:

Herrliche Old Tawny-Farbe, erkennbar an ihrem Glanz. Komplexe Aromen mit überaus lebendiger Frucht und attraktiven und typischen Aromen von Trockenfrüchten und Nüssen. Am Gaumen ist er reichhaltig und weich, mit einer eleganten Struktur und einem lang anhaltenden Abgang.

Aromenprofil:

Rotbraun (Tawny). Intensiver Duft nach kandierten Früchten, eingelegten Zwetschgen und getrockneten Aprikosen. Am Gaumen wunderschön fließend, warme und sehr weiche Textur. Langer Nachhall. Absolute Benchmark eines Tawnys!

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: 120 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 19.5%

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

Artikelnummer: 03706--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Tawny 10 Year Old

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	120 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	19.5%
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.