



## Porto Black

Quinta do Noval

Generationen-Wechsel beim Porto

### **Beschreibung:**

Dieser elegante Ruby Port präsentiert sich als innovativer Ausdruck des Douro-Terroirs. Intensive Aromen von schwarzen Früchten, Schokolade und einer feinen Kräuterwürze werden durch eine frische Säure und seidige Tannine harmonisch ausbalanciert. Perfekt für vielseitige Pairings.

### **Aromenprofil:**

Dunkles Purpurkleid, zeigt wunderschöne, attraktive Aromen von Pflaumenkompott, reifen Pfirsichen und Himbeermarmelade. Von mittlerem Körper, nicht zu süß und nicht zu schwer – mit genau dem richtigen Mix aus attraktiver Frucht, feinen und integrierten Tanninen sowie einer feinen, frischen Textur. Ob pur oder als Partner eines Cocktails – der Black begeistert Jung und Alt und ist ein grosser Erfolg in der ganzen Welt!

### **Passt zu:**

Port harmoniert besonders mit Blauschimmelkäse wie Stilton oder Roquefort.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jungen Portweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

**Herkunftsland:** Portugal

**Ausbau:** 30 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 19.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão

**Artikelnummer:** 07198--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Porto Black

Quinta do Noval

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Ratings:</b>	Parker 90/100, Wine Spectator 88/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	30 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	19.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jungen Portweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.