



## 2016 Porto Vintage

Quinta do Noval

Ausgewogenheit, Harmonie und Eleganz

### Beschreibung:

Die Jahrgangs-Ports der Quinta do Noval beeindruckten 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.

### Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Stilton, Schokokuchen, Lebkuchen, Melone und Schokoladen. Genießen Sie ihn auch zu feinen Zigarren und als Digestif.

### Servierempfehlung:

Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

### Herkunftsland:

Portugal

### Region:

Porto

### Produzent:

Quinta do Noval

### Bewertung(en):

Score 19/20

### Ausbau:

in Grossholz

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

19.5 %

### Trinkreife:

Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.

### Rebsorte(n):

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão

### Artikelnummer:

0340316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Porto Vintage

Quinta do Noval

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão
<b>Trinkreife:</b>	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	19.5 %
<b>Service:</b>	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.