



## 2016 Porto Vintage

Quinta do Vale Meão, F.Olazabal & Filhos

**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 Vale Meão

**Bewertung(en):**

**Trinkreife:**

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

**Artikelnummer:** 0616816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Porto Vintage**

Quinta do Vale Meão  
F.Olazabal & Filhos

**Herkunft:** Portugal

**Bewertung(en):**

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

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