



2017 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:

mit 16-18 Grad servieren

Herkunftsland:

Portugal

Region:

Porto

Produzent:

Quinta do Vale Meão

Bewertung(en):

Score 19/20

Ausbau:

18 Monate im Stahltank

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):

40% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional, 10% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz

Artikelnummer:

0616817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Vale Meão
F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	40% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional, 10% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz
Trinkreife:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	19.5 %
Service:	mit 16-18 Grad servieren