



2015 Porto Vintage Silval

Quinta do Noval

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

Alkoholgehalt:

19.5 %

Trinkreife:

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

Artikelnummer:

0128415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage Silval

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 19/20
Trinkreife:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Alkoholgehalt:	19.5 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.