



2018 Porto Vintage

Quinta do Noval

Ausgewogenheit, Harmonie und Eleganz

Beschreibung:

Die Jahrgangs-Ports der Quinta do Noval beeindrucken 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):	Wine Spectator 97/100
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	19.5 %
Rebsorte(n):	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão
Artikelnummer:	0340318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Wine Spectator 97/100
Rebsorte(n):	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	19.5 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.