



## 2014 Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered, Quinta do Noval

Beispiellos zu Blauschimmelkäse

**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.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunftsland:</b> | Portugal   |
| <b>Region:</b>        | Porto  |
| <b>Produzent:</b>     | Quinta do Noval  |
| <b>Bewertung(en):</b> |  |
| <b>Ausbau:</b>        | 60 Monate in Grossholz                                     |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 19.5 %   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0340514  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered  
Quinta do Noval

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Portugal  |
| <b>Bewertung(en):</b> |   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz,<br>Tinto Cão                                     |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 60 Monate in Grossholz  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 19.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16<br>Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren. |