



2014 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):

Ausbau: 20 Monate in Barrique

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): 60% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 5% Tinta Barroca, 5% Tinta Roriz

Artikelnummer: 0616814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Vale Meão
F.Olazabal & Filhos

Herkunft: Portugal

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 60% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 5% Tinta Barroca, 5% 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: 20 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 19.5 %

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