



## Porto Old Tawny 20 Years

Quinta do Noval

Elegante Samtigkeit und ein verführerischer Abgang

### **Beschreibung:**

Der Noval Tawny ist eine Mischung aus alten, in Eichenfässern gereiften Portweinen verschiedener Jahrgänge mit einem durchschnittlichen Alter von mindestens 20 Jahren.

### **Degustationsnotiz:**

Bernsteinfarben mit leuchtend rotem Zentrum. Dicht verwobenes Bouquet: eingelegte Rosinen, Nougatpralinen & Zedern. Weich und delikat am Gaumen. Im langen Abgang gebrannte Mandeln & Brioche.

### **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 92/100, Score 17/20

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 21.0 %

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela

**Artikelnummer:** 03402--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Porto Old Tawny 20 Years

Quinta do Noval

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 92/100, Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	21.0 %
<b>Service:</b>	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.