



Porto Black

Quinta do Noval

Generationen-Wechsel beim Porto

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpurkleid, zeigt wunderschöne, attraktive Aromen von Pflaumenkompott, reifen Pfirsichen und Himbeermarmelade. Von mittlerem Körper, nicht zu süß und nicht zu schwer – mit genau dem richtigen Mix aus attraktiver Frucht, feinen und integrierten Tanninen sowie einer feinen, frischen Textur. Ob pur oder als Partner eines Cocktails – der Black begeistert Jung und Alt und ist ein grosser Erfolg in der ganzen Welt!

Passt zu:

Port harmoniert besonders mit Blauschimmelkäse wie Stilton oder Roquefort.

Servierempfehlung:

mit 14-16 Grad servieren

Herkunftsland:

Portugal

Region:

Porto

Produzent:

Quinta do Noval

Bewertung(en):

Parker 90/100, Wine Spectator 88/100

Ausbau:

30 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

19.5 %

Trinkreife:

Jetzt trinkreif

Rebsorte(n):

30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão

Artikelnummer:

07198--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Black

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Parker 90/100, Wine Spectator 88/100
Rebsorte(n):	30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	19.5 %
Service:	mit 14-16 Grad servieren