



1998 Porto Vintage Silval

Quinta do Noval

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):
Herstellung: 24 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 20.0 %

Trinkreife: Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.

Traubensorte(n): Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Originalgebinde: 6er-Holzkiste

Artikelnummer: 0128498075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage Silval

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	
Traubensorte(en):	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Trinkreife:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	20.0 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.