



Porto Fine White

Quinta do Noval

Der trendige Weisse Port ist ein idealer Aperitif

Degustationsnotiz:

Ein fruchtbetonter, trocken ausgebauter Port aus weißen Trauben. Besitzt eine köstliche Fruchtnote mit frischer Art und feiner Würze sowie subtilem Nussaroma. Ein Klassiker unter den Drinks in vielen Bars der Welt: Man nehme 5 cl. Fine White, 15 cl Tonic Water – eine Scheibe Limette oder Zitrone sowie frische Minze – schmeckt köstlich!

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):	Score 17/20
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	19.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Malvasia, Gouveio, Rabigato, Codega
Artikelnummer:	03396--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Fine White

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	Malvasia, Gouveio, Rabigato, Codega
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	19.5 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.