



## 2000 Porto Colheita

Quinta do Noval

### Beschreibung:

Die Colheitas der Quinta do Noval Colheita sind immer Kleinstauflagen, die das Terroir und den jeweiligen Jahrgang in idealer Weise verkörpern. Reichhaltiger und komplexer Stil mit tiefgründiger Würze, Frucht und perfekt ausbalancierter Süße. Reizvolles Aromenspektrum mit köstlichen Aromen von gerösteten Mandeln, Trockenfrüchten und Zitrusfrüchten. Langes Finale. Diese Jahrgangsports können schon jung genossen werden, reifen jedoch auch noch gut auf der Flasche.

### 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 19/20

**Ausbau:** 24 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 21.5 %

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

**Rebsorte(n):** 40% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 20% Tinto Cão

**Artikelnummer:** 0351500

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Porto Colheita**

Quinta do Noval

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	40% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 20% Tinto Cão
<b>Trinkreife:</b>	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	21.5 %
<b>Service:</b>	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.