



Porto Fine Ruby

Quinta do Noval

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Intensiver Duft nach Backpläumen und Zimt sowie schwarzer Kirsche. Im Gaumen samtig und weich. Im langen schwarzbeerigen Finish feine Mokkanote und Brombeergelee!

Passt zu:

gesalzene Mandeln und Nüssen als Apéritif oder Degistiv, Nusstorte oder gebratenen Äpfeln oder zum einheimischen Nachtisch dem „Sericaia“.

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 16/20
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	19.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Artikelnummer:	06250--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Fine Ruby

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 16/20
Rebsorte(n):	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 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.