



2014 Porto Vintage

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):

Ausbau:

24 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

19.5 %

Trinkreife:

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

Rebsorte(n):

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão, Tinta Francisca

Artikelnummer:

0340314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Noval

Herkunft: Portugal

Bewertung(en):

Rebsorte(n): Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão, Tinta Francisca

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

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.