



Porto Tawny 10 Year Old

Quinta do Noval

Unvergesslich zu Milkschokolade: Der Porto Tawny, der auch geöffnet 3 bis 4 Monate tadellos schmeckt

Beschreibung:

Herrliche Old Tawny-Farbe, erkennbar an ihrem Glanz. Komplexe Aromen mit überaus lebendiger Frucht und attraktiven und typischen Aromen von Trockenfrüchten und Nüssen. Am Gaumen ist er reichhaltig und weich, mit einer eleganten Struktur und einem lang anhaltenden Abgang.

Degustationsnotiz:

Rotbraun (Tawny). Intensiver Duft nach kandierten Früchten, eingelegten Zwetschgen und getrockneten Aprikosen. Am Gaumen wunderschön fließend, warme und sehr weiche Textur. Langer Nachhall. Absolute Benchmark eines Tawnys!

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 18.5/20

Ausbau:

120 Monate im Barrique

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):

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela

Artikelnummer:

03706--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Tawny 10 Year Old

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela
Trinkreife:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	120 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	19.5 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.