



2013 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): Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 95/100, James Suckling 94/100

Ausbau: 24 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 19.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Artikelnummer: 0340313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 95/100, James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
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.