

## **Porto Old Tawny 20 Years**

Quinta do Noval

Bernsteinfarben mit leuchtend rotem Zentrum. Dicht verwobenes Bouquet: eingelegte Rosinen, Nougatpralinen & Zedern. Weich und delikater Gaumen. Im langen Abgang gebrannte Mandeln & Brioche.

**Service:** Sherry mit ca. 8-10 Grad, junger Port mit 14-16 Grad und reifer Port mit 16-18 Grad servieren

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2020

**Traubensorte(n):** Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão

**Alkoholgehalt:** 20.5%

**Herkunftsland:** Portugal

**Winzer:** Quinta do Noval- Vinhos S.A.

**Weintyp:** Sherry und Port

**Passt zu:** Sherry passt ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Tortilla, Jamon oder Manchego-Käse und der süsse Pedro Ximenez schmeckt himmlisch mit Mövenpick-Vanilleglace. Wer Port noch nicht kennt, sollte mit dem LBV beginnen. Die Steigerung ist der Vintage Port, der wie ein Rotwein gelagert und vor dem Genuss dekantiert wird. Port harmoniert besonders mit Blauschimmelkäse wie Stilton oder Roquefort. Ein frischer LBV kann durchaus auch zum Aperitif getrunken werden. Übrigens Portwein wird von Zigarrenliebhabern sehr geschätzt.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**Porto Old Tawny 20 Years**  
Quinta do Noval

**Traubensorte(n):** Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão

**Alkoholgehalt:** 20.5%

**Service:** Sherry mit ca. 8-10 Grad, junger Port mit 14-16 Grad und reifer Port mit 16-18 Grad servieren

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2020