



2007 Porto Vintage Silval

Quinta do Noval

Undurchsichtiges Purpur, betörendes Bouquet nach Backpflaumen und Zimt, Black Currant und Amarenakirsche. Gehaltvoller Körper mit feiner Süsse, aber auch diese typische weiche, fast tänzerische Art die diesen Portwein von Noval so auszeichnet. Im langen Abgang reife, schwarzbeerige Frucht mit edlen (polierten) Tanninen.

Bewertung: Wine Spectator 90/100

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

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2040

Traubensorte(n): Touriga Nacional, Tinto Cão, Touriga Franca, Sousão

Alkoholgehalt: 19.5%

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



2007 Porto Vintage Silval
Quinta do Noval

Traubensorte(n): Touriga Nacional, Tinto Cão, Touriga Franca, Sousão
Alkoholgehalt: 19.5%

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

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2040