



Vermouth Belsazar Red

Passt zu:

Portwein passt ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Tortilla, Jamon oder Manchego-Käse und der süsse Pedro Ximenez schmeckt himmlisch mit Mövenpick-Vanilleglace. Port harmoniert besonders mit Blauschimmelkäse wie Stilton oder Roquefort.

Servierempfehlung:

Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

Herkunftsland: Deutschland
Region: Diverse Regionen
Produzent: Belsazar GmbH
Bewertung(en):
Alkoholgehalt: 18.0 %
Trinkreife:

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

Artikelnummer: 08034--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vermouth Belsazar Red

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Trinkreife:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Alkoholgehalt:	18.0 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.