



2015 Porto Vintage

Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos

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 Vale Meão

Bewertung(en):
Ausbau: 24 Monate in Stahltank

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): 45% Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Sousão

Artikelnummer: 0616815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Vale Meão
F. Olazabal & Filhos

Herkunft: Portugal

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 45% Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Sousão

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

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 24 Monate in Stahltank

Alkoholgehalt: 19.5 %

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