



2003 Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Ein Jahrhundertwein

Beschreibung:

Im wahrsten Sinne des Wortes! Zumindest annähernd, denn 50, 60 oder 70 Jahre hält dieses Portwein-Monument auf jeden Fall absolut problemlos durch. Ein fesselnd fruchtiges und feurig intensives Elixir, kraftvoll und von unendlichem Reichtum, dabei zugleich tänzerisch und sehr ausgewogen – vorwiegend hergestellt aus Trauben der autochthonen Touriga Nacional sowie einigen anderen lokalen Rebsorten, die aus einer einzigen alten Parzelle stammen, gereift im grossen Holz. Wunderschön zu trinken, unfassbar komplex und mit Lagerpotenzial ohne Ende.

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):

Score 20/20, Parker 94/100, Wine Spectator 96/100

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):

Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão

Artikelnummer:

0484303

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 20/20, Parker 94/100, Wine Spectator 96/100
Rebsorte(n):	Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão
Trinkreife:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Alkoholgehalt:	19.5 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.