



2003 Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

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): 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.

Traubensorte(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): Parker 94/100, Wine Spectator 96/100
Traubensorte(en): 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.