



1999 Porto Vintage Silval

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):	
Herstellung:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	20.0 %
Trinkreife:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.

Traubensorte(n): Touriga Nacional, Tinto Cão, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Artikelnummer: 0128499

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage Silval

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	
Traubensorte(en):	Touriga Nacional, Tinto Cão, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca
Trinkreife:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	20.0 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.