



## 2017 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:** 18 Monate im 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):** 40% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional, 10% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz

**Artikelnummer:** 0616817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Porto Vintage**

Quinta do Vale Meão  
F. Olazabal & Filhos

**Herkunft:** Portugal

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):** 40% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional,  
10% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz

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

**Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 18 Monate im 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.