



2018 Porto Vintage

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):	Wine Spectator 97/100
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	19.5 %
Rebsorte(n):	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão
Artikelnummer:	0340318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Wine Spectator 97/100
Rebsorte(n):	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	19.5 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.