



2018 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): Wine Enthusiast 97/100

Ausbau: 18 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 19.5 %

Rebsorte(n): 45% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 10% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz, 5% Sousão

Artikelnummer: 0616818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Vale Meão
F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 97/100
Rebsorte(n):	45% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 10% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz, 5% Sousão
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.