



2014 Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered, Quinta do Noval

Beispiellos zu Blauschimmelkäse

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):
Ausbau: 60 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 19.5 %

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

Artikelnummer: 0340514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered
Quinta do Noval

Herkunft: Portugal
Bewertung(en):
Rebsorte(n): Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz,
Tinto Cão
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 60 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.