



## 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Portugal
<b>Region:</b>	Porto
<b>Produzent:</b>	Quinta do Noval
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	60 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	19.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão
<b>Artikelnummer:</b>	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.