



2020 Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Ein Jahrhundertwein

Beschreibung:

Im wahrsten Sinne des Wortes! Zumindest annähernd, denn 50, 60 oder 70 Jahre hält dieses Portwein-Monument auf jeden Fall absolut problemlos durch. Ein fesselnd fruchtiges und feurig intensives Elixir, kraftvoll und von unendlichem Reichtum, dabei zugleich tänzerisch und sehr ausgewogen – vorwiegend hergestellt aus Trauben der autochthonen Touriga Nacional sowie einigen anderen lokalen Rebsorten, die aus einer einzigen alten Parzelle stammen, gereift im grossen Holz. Wunderschön zu trinken, unfassbar komplex und mit Lagerpotenzial ohne Ende.

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):

James Suckling 99/100, Score 20/20

Ausbau:

in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

19.5 %

Rebsorte(n):

Touriga Francesa, Tinto Cão, Touriga Nacional, Sousão, Tinta Roriz

Artikelnummer:

0484320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	Touriga Francesa, Tinto Cão, Touriga Nacional, Sousão, Tinta Roriz
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.