



## 2020 Porto Vintage

Quinta do Noval

Ausgewogenheit, Harmonie und Eleganz

### Beschreibung:

Die Jahrgangs-Ports der Quinta do Noval beeindruckend durch ihre komplexe Aromenfülle schwarzer Beerenfrüchte, Lakritze, Kaffee- und Röstaromen sowie subtiler Eleganz mit floralen Noten. Kraft gepaart mit purer Eleganz und Finesse am Gaumen, dicht und mit feinsten Tanninen. Immer wird großer Wert auf den Erhalt der Frucht, Ausgewogenheit und Trinkanimation geachtet. Sie zählen immer zur absoluten Spitze der Region. Nur die besten Trauben verwendet Noval für seine berühmten Vintage-Ports – sie stellen nur einen winzigen Teil ihrer erzeugten Portweine dar.

### 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 95/100, Decanter 97/100

### Ausbau:

24 Monate in Grossholz

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

19.5 %

### Rebsorte(n):

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

### Artikelnummer:

0340320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Porto Vintage**

Quinta do Noval

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Decanter 97/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	19.5 %
<b>Service:</b>	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.