



2004 Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Absolute Top-Rarität

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):	Parker 97/100
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	19.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Rebsorte(n):	Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Sousão
Artikelnummer:	0484304

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Parker 97/100
Rebsorte(n):	Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Sousão
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 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.