



2001 Porto Vintage

Aged at the Quinta, Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos

Passt zu:

Während trockene Sherrys wie Fino, Manzanilla oder Amontillado ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Jamon oder Manchego-Käse passen, schmecken süsse Sherrys aus Pedro Ximenez-Trauben himmlisch mit Vanilleglace, Cremè Brûlée oder Cremè Caramel. Ob Tawny, LBV oder Vintage – Portweine harmonieren besonders gut mit Schokoladendesserts oder mit Blauschimmelkäsen wie Stilton und Roquefort.

Servierempfehlung:

mit 16-18 Grad servieren

Herkunftsland:	Portugal
Region:	Porto
Produzent:	Quinta do Vale Meão
Bewertung(en):	Parker 94/100
Alkoholgehalt:	19.5 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1180901

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage

Aged at the Quinta
Quinta do Vale Meão
F. Olazabal & Filhos

Herkunft: Portugal
Bewertung(en): Parker 94/100
Rebsorte(n):
Alkoholgehalt: 19.5 %
Service: mit 16-18 Grad servieren