



2001 Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

WINESPECTATORS TOP 100 Ranking auf Rang 2 der weltbesten Weine

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:

mit 16-18 Grad servieren

Herkunftsland: Portugal

Region: Porto

Produzent: Quinta do Noval

Bewertung(en): Score 20/20, Wine Spectator 99/100, Parker 96/100

Ausbau: 24 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 19.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz, Sousão

Artikelnummer: 0484301

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 20/20, Wine Spectator 99/100, Parker 96/100
Rebsorte(n):	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz, Sousão
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	19.5 %
Service:	mit 16-18 Grad servieren