



## 2001 Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

WINESPECTATORS TOP 100 Ranking auf Rang 2 der weltbesten Weine

**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):** Wine Spectator 99/100, Parker 96/100

**Ausbau:** 24 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 19.5 %

**Trinkreife:** Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.

**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

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 99/100, Parker 96/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz, Sousão
<b>Trinkreife:</b>	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
<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.