2018 Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered, Quinta do Noval

Beispiellos zu Blauschimmelkäse

Beschreibung:
Der LBV wird im Hause Noval selbst als eine Art „Baby Vintage“ bezeichnet, weil der Aufwand und die Art der Weinbereitung dem des Vintage-Ports sehr ähnlich ist. Die Trauben entstammen nur den eigenen Weinbergen, die Trauben werden in den Lagares in klassischer Tradition mit den Füßen getreten. Er zeigt stets eine dunkle Farbe mit bemerkenswerter, hocharomatischer Intensität mit Anklängen von Waldbeeren und Gewürzen. Am Gaumen ist er weich und besitzt eine kräftige Struktur mit gutem Volumen und gut eingebundenen Eichennoten. Ein außergewöhnlicher LBV, der Frische und reine Frucht mit einem langen Abgang vereint, sofort trinkbar ist, sich aber auch gut auf der Flasche entwickeln kann.
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):	Score 19/20
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	19.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão
Artikelnummer:	0340518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered
Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch