



2009 Porto Vintage

Fonseca

Degustationsnotiz:

;;

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:

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:

Bewertung(en):

Alkoholgehalt: 20.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): Touriga Nacional, Touriga Franca

Artikelnummer: 1364809

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage

Fonseca

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Touriga Nacional, Touriga Franca
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Alkoholgehalt:	20.5 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.