



Porto Black

Quinta do Noval

Generationen-Wechsel beim Porto

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpurkleid, zeigt wunderschöne, attraktive Aromen von Pflaumenkompott, reifen Pfirsichen und Himbeermarmelade. Von mittlerem Körper, nicht zu süß und nicht zu schwer – mit genau dem richtigen Mix aus attraktiver Frucht, feinen und integrierten Tanninen sowie einer feinen, frischen Textur. Ob pur oder als Partner eines Cocktails – der Black begeistert Jung und Alt und ist ein grosser Erfolg in der ganzen Welt!

Passt zu:

Port harmoniert besonders mit Blauschimmelkäse wie Stilton oder Roquefort.

Servierempfehlung:

mit 14-16 Grad servieren

Herkunftsland: Portugal

Region: Porto

Produzent: Quinta do Noval

Bewertung(en): Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 88/100

Ausbau: 30 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 19.5 %

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão

Artikelnummer: 07198--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Black

Quinta do Noval

Herkunft: Portugal
Bewertung(en): Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 88/100
Rebsorte(n): 30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 30 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 19.5 %
Service: mit 14-16 Grad servieren