



## 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, 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

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