



2012 Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered, Quinta do Noval

Beispiellos zu Blauschimmelkäse

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):
Ausbau: 60 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): 40% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão

Artikelnummer: 0340512

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered
Quinta do Noval

Herkunft: Portugal

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 40% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca,
20% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão

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

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 60 Monate 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.