



Porto Fine White

Quinta do Noval

Der trendige Weisse Port ist ein idealer Aperitif

Beschreibung:

Zeigt eine goldgelbe Farbe mit einem ausgeprägt fruchtigem Bouquet. Am Gaumen mit feiner Süsse, Finesse und Geschmeidigkeit – perfekte Balance aus frischer Frucht und aromatischer Persistenz. Ein ausgezeichnete Portwein als Apéro oder als White Tonic, der nicht nur in Portugal auf vielen Karten weltweit zu finden ist. Gekühlt servieren.

Degustationsnotiz:

Ein fruchtbetonter, trocken ausgebauter Port aus weißen Trauben. Besitzt eine köstliche Fruchtnote mit frischer Art und feiner Würze sowie subtilem Nussaroma.

Ein **Klassiker unter den Drinks** in vielen Bars der Welt:

Man nehme 5 cl. Fine White, 15 cl Tonic Water – eine Scheibe Limette oder Zitrone sowie frische Minze – schmeckt köstlich.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Stilton, Schokokuchen, Lebkuchen, Melone und Schokoladen. Geniessen Sie ihn auch zu feinen Zigarren und als Digestif.

Servierempfehlung:

mit 14-16 Grad servieren

Herkunftsland:	Portugal
Region:	Porto
Produzent:	Quinta do Noval
Bewertung(en):	Score 17/20
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	19.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Malvasia, Gouveio, Rabigato, Codega
Artikelnummer:	03396--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Fine White

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	Malvasia, Gouveio, Rabigato, Codega
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	19.5 %
Service:	mit 14-16 Grad servieren