



## 2000 Porto Colheita

Quinta do Noval

**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:** 24 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 20.5 %

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

**Artikelnummer:** 0351500

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Porto Colheita**

Quinta do Noval

**Herkunft:** Portugal

**Bewertung(en):**

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

**Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 24 Monate in Grossholz

**Alkoholgehalt:** 20.5 %

**Service:** Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16  
Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.