



2000 Porto Colheita

Quinta do Noval

Beschreibung:

Die Colheitas der Quinta do Noval Colheita sind immer Kleinstauflagen, die das Terroir und den jeweiligen Jahrgang in idealer Weise verkörpern. Reichhaltiger und komplexer Stil mit tiefgründiger Würze, Frucht und perfekt ausbalancierter Süße. Reizvolles Aromenspektrum mit köstlichen Aromen von gerösteten Mandeln, Trockenfrüchten und Zitrusfrüchten. Langes Finale. Diese Jahrgangssports können schon jung genossen werden, reifen jedoch auch noch gut auf der Flasche.

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): Score 19/20

Ausbau: 24 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 21.5 %

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, 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):	Score 19/20
Rebsorte(n):	40% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 20% 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:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	21.5 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.