



## Porto Fine Ruby

Quinta do Noval

**Degustationsnotiz:**

Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Intensiver Duft nach Backpläumen und Zimt sowie schwarzer Kirsche. Im Gaumen samtig und weich. Im langen schwarzbeerigen Finish feine Mokkanote und Brombeergelee!

**Passt zu:**

gesalzene Mandeln und Nüssen als Apéritif oder Degistiv, Nusstorte oder gebratenen Äpfeln oder zum einheimischen Nachtisch dem „Sericaia“.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Portugal
<b>Region:</b>	Porto
<b>Produzent:</b>	Quinta do Noval
<b>Bewertung(en):</b>	Score 16/20
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	19.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
<b>Artikelnummer:</b>	06250--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Porto Fine Ruby**

Quinta do Noval

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	Score 16/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	19.5 %
<b>Service:</b>	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.