2008 Porto Vintage

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:	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):	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca
Artikelnummer:	0340308

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca
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:	19.5 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch