



## 2014 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):**  
**Herstellung:** 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.

**Traubensorte(n):** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão, Tinta Francisca

**Originalgebinde:** 6er-Holzbox

**Artikelnummer:** 0340314075B6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Porto Vintage**

Quinta do Noval

**Herkunft:** Portugal

**Bewertung(en):**

**Traubensorte(en):** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão, Tinta Francisca

**Trinkreife:** Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.

**Weinbau:** Traditionell

**Herstellung:** 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.