



## Porto Tawny 10 Year Old

Quinta do Noval

Unvergesslich zu Milkschokolade: Der Porto Tawny, der auch geöffnet 3 bis 4 Monate tadellos schmeckt

### Degustationsnotiz:

Rotbraun (Tawny). Intensiver Duft nach kandierten Früchten, eingelegten Zwetschgen und getrockneten Aprikosen. Am Gaumen wunderschön fließend, warme und sehr weiche Textur. Langer Nachhall. Absolute Benchmark eines Tawnys!

### 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.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunftsland:</b> | Portugal   |
| <b>Region:</b>        | Porto  |
| <b>Produzent:</b>     | Quinta do Noval  |
| <b>Bewertung(en):</b> |  |
| <b>Ausbau:</b>        | 120 Monate in Barrique   |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 19.5 %   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden. |

**Rebsorte(n):** Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela

**Artikelnummer:** 03706--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Porto Tawny 10 Year Old

Quinta do Noval

**Herkunft:** Portugal

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):** Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela

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

**Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 120 Monate in Barrique

**Alkoholgehalt:** 19.5 %

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