



## Porto Tawny 10 Year Old

Quinta do Noval

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

### **Beschreibung:**

Herrliche Old Tawny-Farbe, erkennbar an ihrem Glanz. Komplexe Aromen mit überaus lebendiger Frucht und attraktiven und typischen Aromen von Trockenfrüchten und Nüssen. Am Gaumen ist er reichhaltig und weich, mit einer eleganten Struktur und einem lang anhaltenden Abgang.

### **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.

**Herkunftsland:** Portugal  
**Region:** Porto  
**Produzent:** Quinta do Noval  
**Bewertung(en):**  
**Ausbau:** 120 Monate im Barrique  
**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):** 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 im 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.