

1994 Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Accompagne idéale:
Il accompagne à merveille le Stilton, le gâteau au chocolat, le pain d'épices, les melons et le chocolat. Vous l'apprécierez également en digestif avec un bon cigare.

Conseils de service:
Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

Pays d'origine:	Portugal
Région:	Porto
Producteur:	Quinta do Noval
Notation(s):	James Suckling 100/100
Vol. alcool:	20.5 %
Apogée:	Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.
Cépage(s):	Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão
Référence:	0484394

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Origine:	Portugal
Notation(s):	James Suckling 100/100
Traubensorte(en):	Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão
Apogée:	Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.
Vol. alcool:	20.5 %
Service:	Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

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