2013 Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered, 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):	
Elevage:	60 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	19.5 %
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):	40% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão
Référence:	0340513

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered
Quinta do Noval

Origine:	Portugal
Notation(s):	
Cépage(s):	40% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 10% 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.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	60 Mois en Foudre
Vol. alcool:	19.5 %
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 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