Porto Old Tawny 20 Years

Quinta do Noval

Note de dégustation:
Couleur ambrée avec un centre rouge vif. Bouquet densément tissé : raisins secs macérés, pralinés & cèdres. Doux et délicat en bouche. Longue finale d'amandes grillées et de brioche.

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):	Wine Spectator 92/100, Score 17/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	21.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela
Référence:	03402--

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 Old Tawny 20 Years

Quinta do Noval

Origine:	Portugal
Notation(s):	Wine Spectator 92/100, Score 17/20
Cépage(s):	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	21.0 %
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