

Porto Old Tawny Over 40 Years

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):	Score 19.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	22.0 %
Cépage(s):	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Référence:	03414--

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 Over 40 Years

Quinta do Noval

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	22.0 %
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