



1994 Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Stilton, Schokokuchen, Lebkuchen, Melone und Schokoladen. Geniessen Sie ihn auch zu feinen Zigarren und als Digestif.

Consigli per il consumo:

Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

Paese d'origine:

Portogallo

Regione:

Porto

Produttore:

Quinta do Noval

Valutazioni:

James Suckling 100/100

Gradazione alcolica:

20.5 %

Maturità:

Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.

Varietà d'uva:

Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão

Numero di articolo:

0484394

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Vintage Nacional

Quinta do Noval

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	James Suckling 100/100
Varietà d'uva:	Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão
Maturità:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Gradazione alcolica:	20.5 %
Servizio:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.