



## Vermouth Belsazar White

**Abbinamenti:**

Portwein passt ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Tortilla, Jamon oder Manchego-Käse und der süsse Pedro Ximenez schmeckt himmlisch mit Mövenpick-Vanilleglace. Port harmoniert besonders mit Blauschimmelkäse wie Stilton oder Roquefort.

**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:** DE  
**Regione:** Diverse Regionen  
**Produttore:** Belsazar GmbH

**Valutazioni:**  
**Gradazione alcolica:** 18.0 %

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

**Numero di articolo:** 08035--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Vermouth Belsazar White

**Origine:** DE

**Valutazioni:**

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

**Gradazione alcolica:** 18.0 %

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