



Porto Over 40 Years Old

Taylor

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: Portogallo

Regione: Porto

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 20.0 %

Numero di articolo: 02206--

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Over 40 Years Old

Taylor

Origine: Portogallo

Valutazioni:

Gradazione 20.0 %

alcolica:

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