



2014 Porto Vintage

Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos

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 Vale Meão

Valutazioni:

Vinificazione: 20 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 19.5 %

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

Varietà d'uva: 60% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 5% Tinta Barroca, 5% Tinta Roriz

Numero di articolo: 0616814

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Vale Meão
F. Olazabal & Filhos

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	60% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 5% Tinta Barroca, 5% Tinta Roriz
Maturità:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	19.5 %
Servizio:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.