2009 Porto Vintage

Taylor's

Nota di degustazione:
; ;
Abbinamenti:
Si abbina meravigliosamente a Stilton, torta al cioccolato, pan di zenzero, meloni e cioccolato. Si apprezza anche come drink dopo cena con un buon sigaro.
Consigli per il consumo:
Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.

Paese d'origine:	Portogallo
Regione:	Porto
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	20.5 %
Maturità:	fino a 2050
Varietà d'uva:	Touriga Nacional, Tinta Roriz
Numero di articolo:	0219909

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Vintage

Taylor's

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Touriga Nacional, Tinta Roriz
Maturità:	fino a 2050
Gradazione alcolica:	20.5 %
Servizio:	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.

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