



2012 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:

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: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Sousão

Numero di articolo: 0616812

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Vale Meão
F.Olazabal & Filhos

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Sousão
Maturità:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
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.