



1998 Porto Vintage Silval

Quinta do Noval

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 Noval

Valutazioni:

Vinificazione: 24 Monate in Großholz

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 20.0 %

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

Varietà d'uva: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Numero di articolo: 0128498

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Vintage Silval

Quinta do Noval

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Maturità:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Großholz
Gradazione alcolica:	20.0 %
Servizio:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.