



## 2009 Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered, Quinta do Noval

Beispiellos zu Blauschimmelkäse

### Nota di degustazione:

Nahezu undurchdringliches Purpur mit schwarzen Reflexen, betörender Duft nach reifen Feigen, Brombeeren und Kirschen, dazu etwas Zartbitterschokolade, balsamische Noten, auch Pflaumenkompott ist erkennbar. Am Gaumen ungemein intensiv und fruchtbetont – köstlich. Rundum überzeugender, komplexer und geschmacksintensiver LBV mit ultra feinen, süßen Tanninen, viel Länge und Druck am Gaumen. Vielleicht wie so oft der beste LBV überhaupt!

### 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:** Parker 94/100, Score 18/20

**Vinificazione:** 60 Monate in Grossholz

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 19.5 %

**Maturità:** Jetzt bis 2026

**Varietà d'uva:** 40% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão

**Numero di articolo:** 0340509

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered  
Quinta do Noval

**Origine:** Portogallo  
**Valutazioni:** Parker 94/100, Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 40% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca,  
20% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão  
**Maturità:** Jetzt bis 2026  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 60 Monate in Grossholz  
**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.