



2008 Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered, Quinta do Noval

Beispiellos zu Blauschimmelkäse

Nota di degustazione:

Fast undurchsichtiges 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:	Score 18/20
Vinificazione:	60 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	19.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinto Cão, 10% Tinta Roriz, 10% Tinta Barroca
Numero di articolo:	0340508

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered

Quinta do Noval

Origine: Portogallo
Valutazioni: Score 18/20
Varietà d'uva: 30% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca,
20% Tinto Cão, 10% Tinta Roriz, 10% Tinta
Barroca

Maturità: Jetzt bis 2025

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.