

## Porto Tawny 10 Years

Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos



**Passt zu:**

Während trockene Sherrys wie Fino, Manzanilla oder Amontillado ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Jamon oder Manchego-Käse passen, schmecken süsse Sherrys aus Pedro Ximenez-Trauben himmlisch mit Vanilleglace, Cremè Brûlée oder Cremè Caramel. Ob Tawny, LBV oder Vintage – Portweine harmonieren besonders gut mit Schokoladendesserts oder mit Blauschimmelkäsen wie Stilton und Roquefort.

**Servierempfehlung:**

Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

<b>Herkunftsland:</b>	Portugal
<b>Region:</b>	Porto
<b>Produzent:</b>	Quinta do Vale Meão
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	19.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	11808--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Porto Tawny 10 Years**

Quinta do Vale Meão  
F. Olazabal & Filhos

**Herkunft:** Portugal

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):**

**Alkoholgehalt:** 19.5 %

**Service:** Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.