

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, Crème Brûlée oder Crème 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.

Herkunftsland:	Portugal
Region:	Porto
Produzent:	Quinta do Vale Meão
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	19.5 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	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.