



2009 Porto Vintage

Taylor's

Degustationsnotiz:

;;

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Stilton, Schokokuchen, Lebkuchen, Melone und Schokoladen. Geniessen Sie ihn auch zu feinen Zigarren und als Digestif.

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:

Bewertung(en):

Alkoholgehalt: 20.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): Touriga Nacional, Tinta Roriz

Artikelnummer: 0219909

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage

Taylor's

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Touriga Nacional, Tinta Roriz
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Alkoholgehalt:	20.5 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.