



## 2007 Porto Vintage

Taylor's

**Degustationsnotiz:**

Die Taylor's Vintage Ports sind berühmt für ihre massive Struktur und aromatische Kraft, die sich jedoch stets mit dem charakteristischen Understatement präsentiert. Sie sind ultimative Sammlerweine, die über Jahrzehnte reifen, sich weiterentwickeln und dabei die Eleganz und Harmonie entfalten, die das Markenzeichen eines gereiften Taylor's Vintage Port sind.

**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 2030

**Rebsorte(n):** Touriga Nacional, Tinta Roriz

**Artikelnummer:** 0219907

Bild folgt

Photo à venir

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Porto Vintage

Taylor's

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Touriga Nacional, Tinta Roriz
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Alkoholgehalt:</b>	20.5 %
<b>Service:</b>	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.