



Porto Old Tawny 20 Years

Quinta do Noval

Elegante Samtigkeit und ein verführerischer Abgang

Beschreibung:

Der Noval Tawny ist eine Mischung aus alten, in Eichenfässern gereiften Portweinen verschiedener Jahrgänge mit einem durchschnittlichen Alter von mindestens 20 Jahren.

Degustationsnotiz:

Bernsteinfarben mit leuchtend rotem Zentrum. Dicht verwobenes Bouquet: eingelegte Rosinen, Nougatpralinen & Zedern. Weich und delikater am Gaumen. Im langen Abgang gebrannte Mandeln & Brioche.

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: Quinta do Noval

Bewertung(en): Wine Spectator 92/100, Score 17/20

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 21.0 %

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela

Artikelnummer: 03402--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Old Tawny 20 Years

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Wine Spectator 92/100, Score 17/20
Rebsorte(n):	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	21.0 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.