



2012 Porto Colheita

Quinta do Noval

Beschreibung:

Die Colheitas der Quinta do Noval Colheita sind immer Kleinstauflagen, die das Terroir und den jeweiligen Jahrgang in idealer Weise verkörpern. Reichhaltiger und komplexer Stil mit tiefgründiger Würze, Frucht und perfekt ausbalancierter Süße. Reizvolles Aromenspektrum mit köstlichen Aromen von gerösteten Mandeln, Trockenfrüchten und Zitrusfrüchten. Langes Finale. Diese Jahrgangssports können schon jung genossen werden, reifen jedoch auch noch gut auf der Flasche.

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): Score 19/20
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 20.0 %
Rebsorte(n): Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão

Artikelnummer: 0351512

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Colheita

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	20.0 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.