



2018 Porto Late Bottled Vintage

Quinta do Pessegueiro

Degustationsnotiz:

Leuchtend rubinrote Farbe, am Gaumen überzeugend durch sein überaus frisches Fruchtaroma von Himbeeren und Kirschen mit ganz zarten Röstaromen aus den Eichenholzfässern.. Ein ziemlich kräftiger, robuster und intensiver LBV, der bis in den langen Abgang trocken bleibt ohne zu viel Süße. Vor der Füllung wird dieser LBV 4 Jahre lang gelagert. Bringt hervorragendes Potenzial mit zur weiteren Verfeinerung auf der Flasche

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, Cremè Brûlée oder Cremè 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 Pessegueiro |
| Bewertung(en): | Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100 |
| Ausbau: | 48 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 19.0 % |
| Rebsorte(n): | 55% Touriga Nacional, 45% Touriga Franca |
| Artikelnummer: | 1384418 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Late Bottled Vintage

Quinta do Pessegueiro

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Portugal |
| Bewertung(en): | Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100 |
| Rebsorte(n): | 55% Touriga Nacional, 45% Touriga Franca |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 48 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 19.0 % |
| Service: | Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren. |