



2018 Porto Late Bottled Vintage

Quinta do Pessegueiro

Degustationsnotiz:

Leuchtend rubinrote Farbe, am Gaumen überzeugend durch sein überaus frisches Fruchtroma 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.