



Porto Old Tawny Over 40 Years

Quinta do Noval

Beschreibung:

Rarer Spitzen Tawny, der 40 Jahre Geschichte von Noval in sich trägt. Cuvée aus sehr alten Ports verschiedener Jahrgänge, die mindestens 40 Jahre im Eichenholzfass gereift sind. Zeigt im Duft und am Gaumeneine unglaubliche Konzentration und Komplexität mit faszinierenden Aromen von Walnüssen, Trockenfrüchten und Mandeln. Obwohl Jahrzehnte gereift erstaunt er mit überragenden Balance aus Frische und Süße. Ultralang im Abgang, ganz großes Portwein-Kino.

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):	James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	22.0 %
Rebsorte(n):	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Artikelnummer:	03414--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Old Tawny Over 40 Years

Quinta do Noval

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	22.0 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.