



2011 Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered, Quinta do Noval

Beispiellos zu Blauschimmelkäse

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Stilton, Schokokuchen, Lebkuchen, Melone und Schokoladen. Geniessen Sie ihn auch zu feinen Zigarren und als Digestif.

Consigli per il consumo:

Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

Paese d'origine: Portogallo

Regione: Porto

Produttore: Quinta do Noval

Valutazioni: Parker 93/100

Gradazione alcolica: 19.5 %

Maturità: Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.

Numero di articolo: 0340511

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered
Quinta do Noval

Origine: Portogallo
Valutazioni: Parker 93/100
Maturità: Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Gradazione alcolica: 19.5 %
Servizio: Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.