



Quinta do Passadouro Vintage Port 2019

Aperitif - Portwein

Jahrgang 2019 - 0,75 Liter - Vol 19,5%

Enthält Sulfite

€ 65,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 49,00

Artikel: Quinta do Passadouro Vintage Port 2019

Land: Portugal

Region: Douro Doc - Unterregion von Cima Corgo Vale do rio, Pinhão

Kategorie: Jahrgangs - Portwein

Jahrgang 2019

Alkohol: 19,5%

Restzucker: 96 g/l

Säure: 4,87 g/l

Charakteristik: Ein ausdrucksstarker Vintage Port voller Kraft, noch spürbarem Tannin und verhaltener Süße.

Trinktemperatur: 15 - 17 °C

Serviervorschläge: Es wird empfohlen den Wein zu dekantieren.

Vinifikation: Die Weintrauben werden mit den Füßen gestampft, um den Most zu erhalten, und dann während der Gärung mazeriert, um die bestmögliche Extraktion in den Lagares zu erreichen, den traditionellen Steinfässern der Quinta.

Reifezeit: Der Wein reifte 18 Monate in hölzernen Fässern, bevor er in Flaschen abgefüllt wurde.

Weingut: Quinta do Noval liegt im Douro Tal in Nordportugal, wo seit 1715 großartiger Portwein produziert wird. Noval ist einzigartig unter den großen traditionellen Porthäusern, was seine Betonung auf der Wichtigkeit des Weinbergs anbetrifft. Es ist bedeutsam, dass die Gesellschaft nach ihrem Weinberg benannt ist, dass sie ganz im Douro Tal gelegen ist, dass ihre hauptsächlichlichen Vintage Ports, Quinta do Noval Nacional und Quinta do Noval beides Einzellagen Weine sind. Das Ziel ist es, große klassische Jahrgangs-Portweine zu produzieren, die harmonisch und elegant das Terroir der Quinta do Noval zum Ausdruck bringen. Bei Noval steht der Weinberg im Mittelpunkt des Herzens von allem was sie tun.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: Sociedade Agricola, Lda

Anschrift: Vale Mendiz, 5058-101 Pinhao, Portugal

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 17.04.2023