



Noval Vintage Port Quinta do Noval 2017

Aperitif - Portwein

Jahrgang 2017 - 0,75 Liter - Vol 19,5%

Enthält Sulfite

€ 137,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 103,00

Artikel: Noval Vintage Port Quinta do Noval 2017

Land: Portugal

Region: Douro

Erzeuger: Quinta do Noval

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz

Alkohol: 19,5%

Restzucker: 99 g/l

Säure: 4,92 g/l

Trinktemperatur: 15 - 17 °C

Serviervorschläge: Zum Dessert, zu dunkler Schokolade, zu Käse oder allein am Ende eines Essens.

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 in den klimatisierten Kellern der Quinta in der demarkierten Region des Douro Tals, 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: Quinta do Noval Vinhos S.A.

Anschrift: Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova De Gaja Portugal

