

## PORTO NOVAL 10 YEARS

## PORTO 10 Years Old Quinta do Noval

Een tawny met ouderdomsvermelding is niet uit één enkel oogstjaar afkomstig, men moet de vermelde ouderdom als een gemiddelde van blend interpreteren. Schenken op 16 à 17 graden en best na opening niet langer dan enkele weken tot een maand bewaren, dergelijke oudere porto is namelijk wat delicateser en verdraagt niet meer zo goed lucht.

Le tawny avec mention d'âge n'est pas issu que d'un seul millésime. Cet âge est à considérer comme la moyenne des vins utilisés dans l'assemblage. Il est à servir à 16-17 degrés et ne doit pas être conservé plus d'un mois après ouverture. Un porto plus âgé comme celui-ci est effectivement plus délicat et ne supporte plus aussi bien le contact avec l'air.

<b>Artikelnummer:</b>	695A
<b>Land:</b>	Portugal
<b>Regio:</b>	Douro
<b>Appelatie:</b>	DOC Douro
<b>Druivensoort:</b>	Portoblend Rood
<b>Alcohol:</b>	20%
<b>Rijping op vaten:</b>	Minimaal 10jaar
<b>Gerechten waar deze wijn bij past:</b>	Foie Gras Blauwe kazen Chocoladedesserten

<b>N°:</b>	695A
<b>Pays:</b>	Portugal
<b>Région:</b>	Douro
<b>Appellation:</b>	DOC Douro
<b>Cépage:</b>	Portoblend Rood
<b>Alcohol:</b>	20%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	Minimaal 10jaar
<b>Des plats qui correspondent à ce vin:</b>	Foie Gras Blauwe kazen Chocoladedesserten