

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

QUINTA DO NOVAL <SILVAL> VINTAGE '05



Silval van Quinta do Noval is een meer vooruitstrevende, eerdere drinkstijl van vintage port, gemaakt met zowel druiven van de Quinta zelf als van lokale, A-gewaardeerde wijngaarden. De Quinta do Noval Silval Vintage Ports bieden tegenwoordig een geweldige prijs-kwaliteitsverhouding.

Jamie Goode, British Wine Critic : 95 / 100

Jancis Robinson, British Wine Critic : 17 / 20

Wine & Spirits Magazine : 90 / 100

Wine Enthusiast Magazine : 88 / 100

KARAKTER

Druivensoort	Tinta de Borba, Tinta Roriz, Touriga Franca en Touriga Nacional
Land	Portugal
Regio	Douro
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	+20 jaar
Serveer temp.	15°C - open 30 min voor serveren
Bodemsoort	schist

SMAAKBESCHRIJVING

Donkere, kruidige neus, met bramen, olijven, frambozen en pruimen. Het gehemelte is zoet en dicht met een mooie concentratie en structuur. Looizuur en kruidig met een grote dichtheid en focus. Een heerlijke wijn.

VINIFICATIE

18 maanden in eiken houten vaten

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Lekker bij desserts, chocolade, kazen of als losse wijn na de maaltijd.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem