



Vintage Port «Soares Duarte»

Produzent	Roquedovale & Soaresduarte
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Jahrgang	2017
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinto Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Ausbau	In grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	19.5%
Restzucker	105.0 g/l
Trinktemperatur	12 bis 16 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2040
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	1436 Flaschen

Der Vintage Port ist der unbestrittene König unter den Portweinen. Er wird bereits nach etwa zwei Jahren auf die Flasche gefüllt – hier trägt das Holzfass kaum zur Entwicklung bei. Die Flasche wirkt auf den enorm kraftvollen und konzentrierten Wein wie eine Zeitkapsel. Zwanzig und mehr Jahre Ruhe braucht der Vintage Port eines exzellenten Jahres, um sich zu entfalten. Jedes Jahr bedeutet mehr Eleganz, Harmonie und grösseren Facettenreichtum. Für ein genussvolles Geniessen empfehlen wir, den Vintage Port zu dekantieren, da er unfiltriert auf die Flasche gezogen wurde.

In Zusammenarbeit mit seiner Frau Joana Roque do Vale entstand dieser Vintage Port aus dem hervorragenden Jahrgang 2017. Die Trauben selektionierte Luis Soares Duarte aus der Subregion Baixo Corgo. Nach der klassischen Vergärung in offenen Lagares folgte der zweijährige Ausbau im grossen Eichenfass. Das Resultat ist ein ultrafeiner Vintage Port mit Charme und Eleganz. In der Nase dominieren Aromen von schwarzen Kirschen, Johannisbeeren sowie exotische Gewürze. Im Gaumen vollmundig und wunderbar ausgewogen. Aromen von schwarzer Schokolade, dunkler Beerenfrucht und Mon-Chérie-Kirschen verleihen diesem Port seinen eleganten Charakter. Produzierte Flaschen: 1436 und 15 Magnums. Ein Vintage Port kann – einmal geöffnet – zwischen 1 bis 2 Tage kühl aufbewahrt werden. Trinktemperatur: 12–16° Celsius