



Vintage Port 3/8

Produzent	Quinta do Infantado
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Jahrgang	2011
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinto Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Ausbau	In grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	19.5%
Restzucker	98.0 g/l
Trinktemperatur	12 bis 16 Grad
Optimaler Genuss	2021 bis 2032
Inhalt	37.5 cl

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.

Ein Vintage Port kann – einmal geöffnet – zwischen 1 bis 2 Tage kühl aufbewahrt werden. Trinktemperatur: 12–16° Celsius