Vintage Port 3/8

Produzent	Quinta Vale D. Maria
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Jahrgang	2014
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinto Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Ausbau	In grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	19.5%
Restzucker	101.0 g/l
Trinktemperatur	12 bis 16 Grad
Optimaler Genuss	2022 bis 2039
Inhalt	37.5 cl
Bewertung	Parker: 91/100

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.

Der 2014 Vintage Port von der Quinta Vale D. Maria ist kräftiger als der «VZ» Vintage Port 2014 aus dem gleichen Haus von Cristiano van Zeller. Zum einen ist er aussagekräftiger und zugleich einfacher zu verstehen. Die pralle, frische Kirschfrucht stützt sich auf ein robustes Gerbstoff-Rückgrat, was für eine lange Lebensdauer von grosser Wichtigkeit ist. Warten Sie mit dem Genuss - dafür wird man aber belohnt. Ein Vintage Port kann – einmal geöffnet – zwischen 1 bis 2 Tage kühl aufbewahrt werden. Trinktempertur: 12–16° Celsius