## VINOVERSUM

## Seit 1994



## Magnum Vintage Port 2014

Produzent Quinta Vale D. Maria

Land/Gebiet Portugal/Porto

Produkt Port

Traubensorte(n) Tinto Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga

Nacional

Anbau Traditionell

Ausbau In grossen Holzfässer

ausgebaut

Alkoholvolumen 19.5% Restzucker 101.0 g/l Allergenhinweise Enthält Sulfite

Vegan Nein

Trinktemperatur 12 bis 16 Grad
Optimaler Genuss 2022 bis 2041
Inhalt/Gebinde 1.5 ltr / 1er OHK
Bewertung Parker: 91/100

Preis CHF 160.00

Der Vintage Port ist der unbestrittene König unter den Portweinen. Er wird bereits nach etwa zwei Jahren Fasslagerung auf die Flasche gefüllt. Damit sich der enorm kraftvolle und konzentrierte Wein entfalten kann, braucht es aber zehn und mehr Jahre Flaschenreife. Jedes Jahr bedeutet mehr Eleganz, Harmonie und grösseren Facettenreichtum. Ein besonders gutes Beispiel kommt von der Quinta Vale D. Maria. Der 2014er präsentiert sich mit Noten von schwarzen Kirschen, Nuancen von Schokolade, samtweich, dicht und mit viel Körper. Zum Abschluss eines Menüs ist er ein verlässlicher Partner zu Blauschimmelkäse (Stilton, Roquefort) oder zu dunklen Schokoladendesserts. Vintage Ports können sehr gut reifen, einmal geöffnet sollte man sie aber innert zwei Tagen konsumieren.