

DIVO

Weinkultur
seit 1936



Vintage Port

Porto DOC
Quevedo

Region : Porto, Portugal.

Bezeichnung : Porto DOC.

Domäne : Quevedo.

Rebsorten : 5% Tinto Cão, 5% Tinta Barroca, 15% Tinta Roriz (Tempranillo), 20% Andere Rebsorten, 25% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional

Jahrgang : 2005

Zu probieren bis : 2040

Geruch : komplexe Aromen von Cassis, Himbeeren und Veilchen.

Geschmack : der Gaumen ist reichhaltig, sehr dicht, aber herrlich ausgewogen, mit Noten von getrockneten Feigen und einem nicht endenden Finale.

Schlussbewertung : dieser Vintage Port 2005 hat gerade erst seine Wiege verlassen!

Servieren : allein oder zu kräftige Käse, Bolo rei, Zigarren.

Der Vintage Port repräsentiert nur 1% der Gesamtproduktion von Portwein. Er entsteht aus einer einzigen Ernte und den Trauben der besten Rebberge; produziert wird er nur in offiziell deklarierten Jahren, im Schnitt dreimal pro Jahrzehnt. Er ist sehr langlebig und kann Jahrzehnte, ja, Jahrhunderte altern! Nach zwei, drei Jahren unfiltriert abgefüllt, weist er immer viel Depot (Bodensatz) auf. Man muss ihn also dekantieren, bevor man ihn serviert.

Ist er einmal geöffnet, hält er sich ein bis zwei Wochen.

Oscar Quevedo, der sich freut, mit DIVO zusammenzuarbeiten, hat uns grosszügigerweise einige Flaschen dieses Weins aus seinem privaten Keller zur Verfügung gestellt.

Alkoholgehalt : 19.5%

Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl

Ref. : 93805 75 2005 **Preis für Mitglieder :** 67.30

Katalogpreis : 74.70