DIVO

Weinkultur
seit 1936

# Vintage Port

Porto DOC
Quevedo

**Region :** Porto, Portugal.

**Bezeichnung :** Porto DOC.

**Domäne :** Quevedo.

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

**Jahrgang :** 2016

**Zu probieren bis :** 2056

**Auszeichnungen :** Wine Enthusiast: 93/100

**Geruch** : Aromen von Heidelbeeren und Gewürzen.

**Geschmack** : eine schöne Frische ohne jede Schwere. Er zeigt bereits ein verblüffendes Gleichgewicht und eine Struktur von grosser Dichte, mit eng verwobenen Tanninen und machtvoller Frucht.

**Servieren** : allein oder zu Blauschimmelkäse, Schokoladenmousse mit Coulis von roten Früchten.

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.

Dieser Vintage Port ist noch ein Baby. Et stammt aus einem einzigen Rebberg (Quinta Vale D'Agodinho) und dem heissen Jahrgang 2016 mit seinem trockenen Sommer. Ein grosser Wein, gemacht für eine lange Dauer. Man sollte ihn in den Keller legen und erst ab 2028 verkosten.

**Alkoholgehalt :** 19.5%

**Inhalt :** 75 cl, Karton 6x75 cl

**Ref. :** 93805 75 2016 **Preis für Mitglieder :** 53.70

**Katalogpreis :** 59.70