DIVO

Weinkultur
seit 1936

Colheita

Porto DOC
Quevedo

Region : Porto, Portugal.

Bezeichnung : Porto DOC.

Domäne : Quevedo.

Rebsorten : 8% Tinto Cão, 10% Tinta Barroca, 12% Andere Rebsorten, 15% Touriga Nacional, 20% Tinta Roriz (Tempranillo), 35% Touriga Franca

Jahrgang : 2002

Zu probieren bis : 2052

Ein Porto Colheita ist ein Tawny aus einem einzigen Jahrgang (= «colheita» auf Portugiesisch), mindestens sieben Jahre in Holzfudern ausgebaut, bevor er in Flaschen abgefüllt wird (dieser hier fast doppelt so lange!). Im Jahr 2000 hat Oscar Quevedo darauf verzichtet, einen Porto Vintage zu produzieren. So finden sich die allerbesten Trauben in diesem mächtigen, konzentrierten und tanninreichen Colheita, der in der Flasche sogar noch besser werden wird.

Unfiltriert. 103 g/l Restzucker. In Flaschen abgefüllt im November 2013. Ist die Flasche einmal geöffnet, hält sich der Wein drei bis vier Monate.

Alkoholgehalt : 19.5%

Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl

Ref. : 93809 75 2002 **Preis für Mitglieder :** 48.20

Katalogpreis : 53.50