## Magnum Vintage Port

| | |
|---|---|
| Produzent | Van Zellers & Co |
| Land/Gebiet | Portugal/Porto |
| Jahrgang | 2017 |
| Produkt | Port |
| Traubensorte(n) | Tinto Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional |
| Ausbau | In grossen Holzfässer ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 20.5% |
| Restzucker | 118.0 g/l |
| Trinktemperatur | 10 bis 14 Grad |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2040 |
| Inhalt | 1.5 ltr |
| Bewertung | Parker: 93/100 |

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.

Was für eine Kraft und Konzentration, perfekt gepaart mit Eleganz und Finesse. Ein wuchtiger, mit viel Tiefgang ausgestatteter Vintage Port, der sich auf ein süsses Gerbstoff-Rückgrat stützen kann. Jetzt trinkbar oder auch erst in 20 Jahren. Ein Vintage Port kann – einmal geöffnet – zwischen 1 bis 2 Tage kühl aufbewahrt werden. Trinktempertur: 12–16° Celsius