Vintage Port 3/8 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 2039
Inhalt/Gebinde	37.5 cl / 12er Kt
Bewertung	Parker: 91/100

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.