

Vintage Port VZ



Produzent	Lemos & van Zeller
Land/Gebiet	Portugal/Oporto
Jahrgang	2009
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinta Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Ausbau	In grossen Holzfässer
Alkoholvolumen	21.5%
Trinktemperatur	14 bis 16 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Inhalt	75 cl

Der Vintage Port ist der unbestrittene König unter den Portweinen. Er wird nach nur zwei Jahren bereits 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 eines exzellenten Jahres, um sich zu entfalten. Jedes Jahr bedeutet mehr Eleganz, Harmonie und grösseren Facettenreichtum. Unbedingt dekantieren, da der Vintage Port 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.