



Colheita Port VZ

Produzent	Lemos & van Zeller
Land/Gebiet	Portugal/Oporto
Jahrgang	2004
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinta Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Ausbau	In grossen Holzfässer
Alkoholvolumen	20.0%
Trinktemperatur	14 bis 16 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Inhalt	75 cl

Colheita ist das portugiesische Wort für Ernte und zeigt an, dass es sich hier um Tawnys aus einem einzigen Jahrgang handelt. Frühestens nach sieben Jahren werden die Weine filtriert und abgefüllt, es können aber auch Jahrzehnte zwischen Ernte und Abfüllung liegen. So werden aus einem Fass eines bestimmten Jahrgangs im Laufe der Jahre immer wieder kleinere Mengen auf Flaschen gezogen. Daher ist es gerade bei Colheitas wichtig, auf das Abfülldatum zu achten, denn ein Colheita von 1956, der 1988 abgefüllt wurde schmeckt völlig anders als ein 2012 abgefüllter. Während der Lagerung in der Pipa verliert der Wein durch Verdunstung stetig an Masse, gewinnt aber durch die Intensivierung der Aromen. Nach der Abfüllung können Colheitas direkt getrunken werden, eine weitere Lagerung ist nicht notwendig.

Abfülljahr: 2015