



Vintage Port Quinta Vale D. Maria

Produzent	Quinta Vale D. Maria
Land/Gebiet	Portugal/Oporto
Jahrgang	2014
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinta Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Ausbau	In grossen Holzfässer
Alkoholvolumen	19.5%
Restzucker	101.0 g/l
Trinktemperatur	14 bis 16 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Inhalt	75 cl
Bewertung	Parker 91/100 Punkten

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.

Der 2014 Vintage Port Vale d. Maria ist kräftiger als der Vintage Port 2014 VZ aus dem gleichen Haus von Cristiano van Zeller. Zum einen ist er aussagekräftiger und zugleich einfacher zu verstehen. Die pralle, frische Kirschfrucht stützt sich auf ein robustes Gerbstoff-Rückgrat, was für eine lange Lebensdauer von grosser Wichtigkeit ist. Bald trinkbar oder auch erst in 20 Jahren.