

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSER

Das grosse Übersee-Spezial:

Best of Australien und Neuseeland • Ikone Astralis • Aussie-Raritäten



- 4 Interview mit Hans B. Ullrich, Chef des Rheingau Gourmet Festivals
- 7 Top-Weine aus Australien & Neuseeland • 9 Ikonen-Weingut Astralis – Die grosse Vertikale
- 12 Aussie-Raritäten aus 1996 bis 1999 • 19 «Cool Climate» Pinot Noir aus Australien und Neuseeland
- 21 Die Mosel im Herzen – Interview mit Winzerstar Klaus Peter Keller
- 22 Vintage Port 2015 • 26 Ausblick

VINTAGE PORT 2015



Vintage Ports 2015 mit ihren «kleinen Brüdern» LBV

Sehr gut bis herausragend: Vintage Port 2015

von Axel Probst

Versetzen wir uns zurück in das Jahr 2011. Stellen Sie sich vor, in Bordeaux trifft man die Entscheidung, den grossartigen Jahrgang 2009 nicht abzufüllen und nur «Zweitlabels» herzustellen, da 2010 voraussichtlich noch besser sein wird. Undenkbar? Nun, so scheinen einige grosse Portweinersteller zu denken. Sogenannte «Back-to-Back»-Deklarationen, in denen zwei aufeinanderfolgende Jahrgänge als «full-label» oder «full-house» Vintage Ports abgefüllt werden, sind in Portugal nicht vorstellbar. Obwohl seit dem Jahrgang 2011 keine grossen Vintage Ports mehr abgefüllt wurden, entschieden sich vier der fünf grossen Häuser gegen eine «full house»-Deklaration des Jahrgangs 2015 und für die sogenannten Single-Quinta Vintage Ports (SQVP). Sie sind der Ansicht, aus dem Jahrgang 2016 bessere Vintage Ports abfüllen zu können. Unser Portwein-Spezialist Axel Probst berichtet.

In Jahren, in denen die Traubenqualität überall hervorragend ist, gibt es immer eine «generelle Deklaration». Das heisst: Die Hersteller füllen einen «full house» Vintage Port ab, z. B. Graham's Vintage Port. In den übrigen Jahren füllen sie dann SQVP ab, z. B. Graham's Quinta dos Malvedos Vintage Port. Die SQVP sind rund 1/3 günstiger und erreichen ihre Trinkreife meist etwas früher. Erfahrungsgemäss füllen die Hersteller rund drei Mal pro Dekade einen «full house» Vintage Port ab.

War es bis zur Jahrtausendwende noch recht einfach, sich im Port-Universum auszukennen, wird das in Zukunft anspruchsvoller. Bislang musste man nur die grossen Jahrgänge kennen und konnte nahezu blind von grossen Häusern Vintage Port auf sehr hohem Niveau trinken. Schon 2009 brachte

die Fladgate Partnership einen «full house» Vintage Port der Marken Taylor, Fonseca und Croft auf den Markt, während sich viele andere namhafte Hersteller dagegen entschieden. In 2015 haben die zwei grössten Vintage Port-Hersteller (Symington mit Graham, Dow, Vesuvio, Cockburn und Warre und Fladgate) sich gegen eine «full house» Deklaration entschieden. Aufgrund der Entscheidung der grossen Hersteller war es in der Vergangenheit für die kleineren Produzenten gesetzt, dass auch sie in diesem Jahr «nur» Single-Quinta-Vintage Ports abfüllen würden. In 2015 waren aber erstaunlich viele Hersteller zu sehr von ihrer Qualität überzeugt und haben einen «full house»-Vintage Port hergestellt. Direkt nach der Ernte 2015 waren fast alle Hersteller enthusiastisch und guter Dinge,

aus den Trauben dieses Jahrgangs einen grossen Vintage Port herzustellen. Wie in allen sehr guten Jahren wurden die unterirdischen Wasservorräte in den Wintermonaten gut aufgefüllt, um für die «drei Monate Hölle», wie der Sommer am Douro genannt wird, gewappnet zu sein. Die Blütephase war von anhaltender Trockenheit geprägt und in den Monaten Mai und Juni stiegen die Temperaturen so stark an, dass die Durchschnittstemperaturen die höchsten in den letzten fünfzig Jahren waren. Auch der Juli zeigte sich überdurchschnittlich heiss, doch der etwas kühlere August erlaubte es den Trauben, perfekte Säure- und Zuckerwerte zu erreichen. Sowohl für die Port- als auch die Douro DOC-Weine eigentlich eine hervorragende Ausgangsbasis.

Fazit: Ist 2015 nun ein klassischer Jahrgang? Auf jeden Fall! 2015 ist der Jahrgang, bei dem wir in 20 Jahren+ bereuen, nicht mehr Flaschen gekauft zu haben. Unter anderem haben Ramos Pinto, Noval und Niepoort hervorragende Qualitäten abgefüllt, die sich in zukünftigen Vertikalen hinter den Nachbarjahrgängen nicht verstecken müssen, meines Erachtens sogar besser sind als der generell deklarierte Jahrgang 2007. Denn auch unter Investment-Aspekten ist Vintage Port immer noch ein relatives «Schnäppchen». Es ist der erste grosse Portweinjahrgang nach 2011 und es bleibt abzuwarten, ob 2016 tatsächlich bessere Qualitäten hervorbringen wird.

ALVES DE SOUSA: Für den Önologen Tiago Alves de Sousa war 2015 von Anfang an ein klassischer Vintage-Port-Jahrgang. Tief-schwarze Farbe mit mittelintensiven Reflexen. Teer, Lakritze und Kirsche in der Nase, dahinter Schokolade und rotbeerige Frucht. Spürbare Säure und ein perfekt stützendes Tanningerüst am Gaumen, sehr gut abgestimmte, intensive, leicht überreife Frucht. Langer, strukturierter Abgang. Für den langfristigen Verbrauch. **18/20 2030 – 2060**

ALVES DE SOUSA «GAIVOSA»: Zum ersten Mal überhaupt füllt Alves de Sousa zwei Vintage Ports von einem Jahrgang ab. Intensive violette Reflexe in der blickdichten Farbe. Floral-würziges Bouquet, balancierte Kirsche und Cassis. Auch am Gaumen stimmiges Tannin- und Säurerüst, Kirsche, Cassis und Milchsokolade. Balancierter Abgang. **17/20 2025 – 2055**

BULAS: Fast schwarze, blickdichte Farbe. Rotbeerige Frucht in der Nase, präzise Mineralität, ausgewogene rotbeerige Frucht und Kirsche. Integrierte Tanninstruktur und spürbare Säure am Gaumen, derzeit reduktive Frucht, unterschwellig komplex. Mittel-langer Abgang. **17/20 2035 – 2055**

BURMESTER QUINTA DO ARNOZELO: Tiefschwarze Farbe, minimal stumpf. Balanciert-fruchtiges Bouquet mit viel Struktur. Brombeere, Cassis und Milchsokolade. Gut stützende Säure am Gaumen, weiche Tanninstruktur. Dahinter rotbeerige Frucht, Schokolade und weisser Pfeffer. Mittellanger Abgang. **17/20 – 2045**

CALEM: Volle, dunkelrote Farbe mit intensiven, violetten Reflexen. Intensive Kaffee-Cassis-Noten, würziges Finish. Balanciert und komplex. Frische Schokolade, rotbeerige Frucht und wieder Kaffee. Perfekt stützende Säure und spürbares Tanningerüst. Langer, komplexer Abgang. Der beste Vintage Port von Sogevinus (Calem, Burmester und Kopke). **18/20 2030 – 2055**

CHURCHILL QUINTA DA GRICHA: Schwarzviolette Farbe mit mittelintensiven Reflexen. Komplexe, floral-fruchtige Nase, Cassis, weisser Pfeffer und Tabak. Am Gaumen spürbare Säure, weiche Tanninstruktur, frische Kirsch- und Cassisnoten. Mittellanger Abgang. **17/20 2030 – 2055**

COCKBURN: Zum 200. Geburtstag der Firma: Tiefschwarze, blickdichte Farbe. Komplexe, strukturierte Nase mit ausgewogenen Cassisnoten und Zartbitterschokolade. Am Gaumen mitschwingende Süsse, floral-frische, balancierte Frucht, weisser Pfeffer, Cassis und Schokolade. Balancierter Abgang. **18/20 2030 – 2060**

QUINTA DO CRASTO: Mittelintensive violette Reflexe in der schwarzroten Farbe. Komplett integrierte rotbeerige Frucht in der Nase, komplexe Cassis- und Kirschnoten mit würzigem Finish. Würzig-strukturierter Gaumen, weiche Tanninstruktur, sehr gut eingebaute Säure. Fruchtbetonter Abgang. **17+/20 2035 – 2060**

CROFT QUINTA DA ROEDA: Die Fladgate Partnership hat sich als erster grosser Player der Szene entschieden, im Jahr 2015 nur Single Quinta Vintage Ports abzufüllen. Völlig blickdichte, fast schwarze Farbe mit geringen Reflexen. Würzig-fruchtiges Bouquet mit Kirsche-Cassis-Noten und spürbarer Schärfe. Auch am Gaumen mitschwingende Schärfe, elegante Frucht, weiche Tannine, unterschwellig Zartbitterschokolade. **17/20 2030 – 2045**

CRUZ: Als einziger Hersteller der «big five» hat sich Gran Cruz dazu entschieden, «full-house»-Vintage Ports abzufüllen. Blickdichte, violettrote Farbe mit intensiven Reflexen. Floral-frisches Bouquet mit stimmiger rotbeeriger Frucht, hintergründig würzig. Eleganter am Gaumen mit balancierten Cassis und Kirschnoten, weiche Tanninstruktur. **17/20 2030 – 2050**

DALVA: Tiefschwarze Farbe mit intensiven Reflexen. Balancierte, frische Fruchtnase mit Kirsche, Brombeermarmelade. Weiches Tanningerüst am Gaumen, balancierte Frucht und stimmige Säure. Fruchtbetonter Abgang. **17/20 2030 – 2055**

DOW QUINTA DO BOMFIM: Die Symingtons halten seit einigen Jahren die Vintage Ports von Bomfim, Graham Malvedos und Warre Cavadinha zurück und vertreiben sie erst nach mehreren Jahren. Frische, schwarzviolette Farbe mit intensiven Reflexen. Balancierte, elegante Kirsch-Cassisnase mit würzigem Finish. Softer, fast cremiger Gaumen mit den typischen trockenen Noten vom Dow, Milchsokolade und unaufdringlicher, rotbeeriger Frucht. **17/20 2030 – 2060**

DOW QUINTA DA SENHORA DA RIBEIRA: Stark reflektierende, tiefrote Farbe. Ausgewogene, floral-frische Cassis- und Schokoladenote, Kirsche und Brombeere in der Nase. Kompakte Säure- und Tanninstruktur am Gaumen mit schwarzer Johannisbeere und eingelegten Kirschen. **17+/20 2030 – 2060**

DUORUM: Tiefschwarze, völlig blickdichte Farbe mit intensiven violetten Reflexen. Derzeit ein wenig verhaltene, aber unterschwellig komplexe, würzig-fruchtige Nase, Schwarzkirsche und Cassis, hintergründig Tabak und florale Noten. Knackige Tannine und sehr gut stützende Säure am Gaumen. Die Frucht tritt derzeit ein wenig in den Hintergrund. Langer, floral-würziger Abgang. **18/20 2035 – 2065**

QUINTA DO SANTA EUFEMIA: Nur 2.000 Flaschen abgefüllt. Intensive, tiefrote Farbe mit ausgeprägten violetten Reflexen. Intensive Cassis-Brombeer-Note, mineralisch und präzise. Schokolade, Pfeffer, Tabak. Perfekt stützende Säure-Tannin-



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

ProWein
18 - 20 März 2018
Messe Düsseldorf

Stand Collectif
Gemeinschaftsstand

Halle 11 - H09

Masterclasses
Châteauneuf-du-Pape
Montag 19. März 2018
12h00 - 12h45
13h15 - 14h00
Falstaff Lounge
Halle 13 - C124

Anmeldung :
hortense@chateauneuf.com

Vertreten sind hier die 25 Weingüter :

Domaine du Père Caboché - Domaine de Cristia
Domaine de Marcoux - Vignobles Mousset-Barrot
Domaine Juliette Avril - Domaine Albin Jacumin
Domaine du Grand Tinel/Domaine de Saint-Paul
Domaine Giraud - Domaine du Bosquet des Papes
Les Cailloux - Château du Mourre du tendre
Domaine Julien Masquin - Château Gigognan
Domaine de la Vieille Julienne - Clos Saouma
Domaine Font de Michelle - Domaine de Nalys
Domaine André Mathieu - Domaine La Barroche
Domaine Charvin - Domaine des Pères de l'Église
Domaine Georges Lombrière - Domaine La Millière
Domaine La Clef de Saint-Thomas - La Célestière

chateauneuf.com 

VINTAGE PORT 2015



2015 hat grosse Vintage Ports ermöglicht

gerüst am Gaumen. Minimal trocken mit zielgerichteter rotbeeriger Frucht. Langer, balancierter Abgang. **18/20 2020 – 2060**

FERRERIRA QUINTA DO PORTO: Letztmalig hat Ferreira einen Single-Quinta Vintage Port 1983 abgefüllt, den ich mit dem Chef-Önologen Luis Sottomayor auf der Quinta do Porto am Vorabend des O-PORT-UNIDADE-Treffens 2013 verkosten durfte. Insgesamt wurden nur 6.726 Flaschen abgefüllt. Blickdichte, tief-schwarze Farbe mit intensiven violetten Reflexen. Frisch-fruchtiges, florales Bouquet, Cassis, Kirsche und weisser Pfeffer. Spürbare Säure und sehr gut stützende Tannine. Kompakte Fruchtnoten am Gaumen, mehrheitlich Kirsche und schwarze Johannisbeere. Mittellanger, leicht adstringenter Abgang. **17+/20 2030 – 2055**

FEUERHEERD: Intensive violette Reflexe in der schwarzen Farbe. Fruchttige Cassis-Kirsch-Kaffee-Nase mit würzigem Hintergrund. Balancierter, ausgewogener Gaumen mit weichen Tanninen, einem eleganten rotbeerigen Fruchtmix und perfekt integrierter Säure. Mittellanger Abgang. Eher auf der weinigen Seite, aber gut. **17+20 2025 – 2050**

FONSECA GUIMARAENS: Zum 200. Firmenjubiläum füllt die Fladgate Partnership «nur» ein Zweit-Label ab. Blickdichte, tief-schwarze Farbe mit mittelintensiven Reflexen. Kompakte Schokoladen-Rotbeeren-Nase, Schwarzkirsche und Cassis. Mittelintensives Tanningerüst am Gaumen, dahinter druckvolle Frucht. Insgesamt bereits erstaunlich zugänglich. **17/20 2030 – 2050**

GRAHAM QUINTA DOS MALVEDOS: Für das «late release» als Verkostungsmuster vorab: Blickdichte, schwarzrote Farbe. Intensive Lakritz-Würz-Nase mit Cassis-Kirschfrucht. Dichter, strukturierter Gaumen mit sehr gut stützender Säure, kompakter Frucht und softem Tanningerüst. Würziger Abgang. Der beste Malvedos seit langem. **17+/20 2035 – 2055**

GRAHAM THE STONE TERRACES: Zum zweiten Mal nach 2011 füllt Grahams ihr «Filetstück» der Quinta dos Malvedos ab. Blickdichte, nahezu schwarze Farbe mit mittelintensiven Reflexen. Komplexes, kompaktes Bouquet, Kirsche, Cassis, eingelegte Pflaume und würzige Noten. Cremiger, voller, balancierter Gaumen. Vordergründig Schärfe, perfekt eingebundene Tannine und Säure, Kirsche, Pflaume. Langer, mehrstufiger Abgang mit würzigem Finish. Nur 400 Kisten. **19/20 2040 – 2070**

QUINTA DO JAVALI: Auffallend intensive, tiefviolette Reflexe in der blickdichten, fast schwarzen Farbe. Würzige Cassis- und Kirschfrucht in der Nase, weisser Pfeffer. Kompakte, sehr gut stützende Tannine am Gaumen, kompakte Frucht und Tabak. Mittellanger, leicht adstringenter Abgang. **17/20 2030 – 2060**

QUINTA DE LA ROSA: Tiefdunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Frische, kompakte Frucht und florale Noten in der Nase, Cassis, Kirsche und Schokolade. Minimal marmeladige Frucht am sonst balancierten Gaumen, Cassis und Kirsche, softe Tannine und gut stützende Säure. **17/20 2030 – 2060**

KOPKE QUINTA SAO LUIZ: Mittelintensive Reflexe in der violettrotten Farbe. Balancierte, würzig-elegante Nase mit minimal medizinischen Noten. Am Gaumen weisser Pfeffer und sehr gut stützende Säure, erst dahinter Milchschokolade, Cassis und Kirsche. **17/20 2025 – 2050**

MAYNARD: Violette Reflexe in der blickdichten, tiefrotten Farbe. Würzig-florale Nase mit balancierter Kirsche, Tabak und Cassis. Adstringent wirkender Gaumen mit viel Säure, erst dahinter setzt die rotbeerige Frucht und Schokolade ein. **17/20 2035 – 2055**

MAYNARD BIO: Der erste BIO Vintage Port überhaupt am Douro mit recht wenig Unterschied zum «Nicht-Bio». Volle, violette Reflexe in der tiefrotten Farbe. Tabak und frische, blumige Noten in der Nase, erst dahinter Cassis und Kirsche. Am Gaumen sehr trocken, ausgewogen und frisch. Auch hier erst am Ende Schokolade und Cassis. **17/20 2030 – 2050**

NIEPOORT: Dirk Niepoort war von Anfang an von seinen 2015er Portweinen überzeugt und das zu Recht. Völlig blickdichte, violett-schwarze Farbe. Balancierte, fruchtig-komplexe Veilchen-Cassis-Nase mit weissem Pfeffer. Kompakte Tanninstruktur mit balancierten Schwarzkirsch- und Cassis-Noten, ein Hauch Zartbitterschokolade im Finish. Langer Abgang. **18/20 2040 – 2080**

NIEPOORT «BIOMA»: Violett-schwarze Farbe mit mittelintensiven Reflexen. Frische, floral-würzige Nase mit minimal süsser, komplexer, rotbeeriger Frucht im Bouquet. Intensive, kompakte Kirschnoten am Gaumen, rauchige und würzige Noten. Komplexer, floral-fruchtiger Gaumen mit perfekt integrierter Tannin- und Säurestruktur. Langer, sehr langer, mehrstufiger, finessenreicher Abgang. Die perfekte Symbiose der Eleganz des Jahrgangs 2005 mit der Intensität des Jahrgangs 2011. Ganz grosses Kino. **19/20 2040 – 2100**

QUINTA NOVA: Tiefschwarze Farbe mit mittelintensiven Reflexen. Rustikale Nase mit intensiven Teer-Rauchnoten, erst dahinter Cassis, Schwarzkirsche und Lakritz. Sehr gut stützende Säure am Gaumen, integriertes Tanningerüst. Am Gaumen ist die Frucht nicht so stark. Im Hintergrund Kirsche und Cassis. Langer, säuregestützter Abgang. **17+/20 2025 – 2060**

QUINTA DO NOVAL: Nur 9% der Ernte des Jahrgangs 2015 haben es in den Vintage Port geschafft und insgesamt wurden 2.600 Kisten hergestellt. Die Quinta do Noval mit ihrem Managing Director Christian Seely hält wenig von der Tradition, nur drei Mal pro

VINTAGE PORT 2015

Dekade Vintage Port abzufüllen. Stattdessen legt er unmissverständlich Wert auf Qualität und füllt ab, wenn sie stimmt. Leicht stumpfe, violettrote Farbe. Würzig finessenreiche Nase, Cassis, Kirschmarmelade und Schokolade, mitschwingende Schärfe. Strukturierte Tannine und sehr gut stützende Säure am Gaumen, dahinter würzige Frucht, Kirsche und Schokolade. Langer, fruchtbetonter Abgang. Zeigt erst am nächsten Tag, was er wirklich kann. **18+/20 2030 – 2070**

QUINTA DO PEGO: Intensive Reflexe in der violettroten Farbe. Frische, floral-fruchtige Nase mit würzigem finish, Cassis, Brombeere, Kirsche. Softe Tanninstruktur und sehr gut stützende Säure, elegante rotbeerige Frucht und Kirsche, minimaler Schokoladen-Touch. **17/20 2025 – 2045**

PINTAS: Schwarz-violett-rote Farbe mit intensiven Reflexen. Stark fruchtbetontes Bouquet mit kompakter Cassis-Brombeer-Kirsch-Note. Spürbares Tannin- und Säuregerüst am Gaumen, balancierte Frucht. Leicht adstringenter Abgang. **17/20 2030 – 2050**

POCAS: Bei Pocas im Keller verkostet: Tiefe, dunkelrote Farbe mit intensiven violetten Reflexen. Komplexe, intensive Cassis- und Kirschnoten in der Nase, Schokolade. Gut strukturierte Tannine und Säure. Intensive, aber nicht überladene Frucht am Gaumen, Brombeere, Kirsche und Cassis. Langer, leicht adstringenter Abgang. **17+/20 2030 – 2055**

QUEVEDO: Tiefe, violett-schwarze Farbe. Komplex-würzige Nase mit intensiver, balancierter Frucht, Schwarzkirsche, Cassis, weißem Pfeffer und Tabak, mitschwingende Schärfe. Balancierter, komplexer Gaumen mit weichen Tanninen, sehr gut stützender Säure und ausgewogenen roten Fruchtnoten und Schokolade. Langer Abgang. **18/20 2035 – 2065**

RAMOS PINTO: Schwarz-violette Farbe mit mittelintensiven Reflexen. Komplexe Schokoladen-Kirschnote im Bouquet, dahinter würzige Johannisbeere. Massives, gut strukturiertes Tanningerüst am Gaumen, intensive Schokoladen-Cassis-Noten, perfekt stützende Säure. Langer, fruchtig-adstringenter Abgang. Klassisch. **18/20 2035 – 2070**

REAL COMPANIA VEHLAS QUINTA DAS CARVALHAS: Tiefschwarze Farbe mit wenig Reflexen. Elegant balanciertes, florales Bouquet mit perfekt eingebundener Cassis und Kirsche, hintergründig Milchsokolade. Am Gaumen spürbare Schärfe, florale Noten, sehr gut stützende Tannine und

Schokolade. Langer, eleganter Abgang. Ein beeindruckender Port, ohne wuchtig zu wirken. **17+/20 2030 – 2060**

QUINTA DA ROMANEIRA: Dunkelrote Farbe mit mittelintensiven Reflexen. Säuregestützte, frisch-fruchtige Kirsch- und Cassisnoten. Balancierter, säuregestützter Gaumen mit frischer, rotbeeriger Frucht, Milchsokolade. Mittellanger, fruchtiger Abgang. **17/20 2025 – 2055**

ROZES: Dunkle, violettrote Farbe. Cassis-Schokoladennote in der Nase, massive Kirsche. Softe Tannine und gut stützende Säure am Gaumen, intensive Schokoladen-Fruchtnoten. Mittellanger, balancierter Abgang. Ein eleganter Vintage Port für den kurzfristigeren Verbrauch. **17/20 2030 – 2050**

ROZES QUINTA DO GRIFO: Intensive violette Reflexe in der dunkelroten Farbe. Kompakte rotbeerige Frucht in der Nase, schwarze Johannisbeere und Schwarzkirsche, hintergründig Schokolade. Mittelintensive Tanninstruktur und gut stützende Säure am Gaumen, strukturierte, rotbeerige Frucht. Mittellanger Abgang. **17/20 2030 – 2055**

SANDEMAN QUINTA DO SEIXO: Nach dem 1988er Quinta do Vau und dem Seixo des Jahrgangs 2013 ist dies erst der dritte Single-Quinta-Vintage Port der traditionsreichen Firma. Intensive, violette Reflexe in der schwarzroten Farbe. Lakritze und Schwarzkirsche im Bouquet, Gewürzmix. Auch am Gaumen zunächst Lakritze und rotbeerige Frucht mit einem perfekt stützenden Tannin- und Säuregerüst. Langer, voller Abgang. Insgesamt wurden nur knapp 7.000 Flaschen hergestellt. **18/20 2030 – 2070**

TAYLORS QUINTA DE VARGELLAS: Mittelintensiv reflektierende, tiefschwarze Farbe. Fruchtig-kompakte Nase mit intensiven Cassis-Noten, Kirsche und Schokolade, hintergründig floral. Dichter Gaumen mit kompakten Tanninen und spürbarer Säure, Schwarzkirsche und Johannisbeere. Langer, säurebetonter Abgang. **17+/20 2030 – 2055**

QUINTA DO TEDO SAVEDRA: Völlig blickdichte, leicht stumpfe, violettrote Farbe. Lakritze, Cassis, Kaffee und Kirsche in der Nase mit würzigem Finish. Spürbares Tanningerüst und intensive rotbeerige Frucht am Gaumen, Schokolade. Langer, gut strukturierter Abgang. **17+/20 2025 – 2055**

QUINTA VALE D. MARIA: Mittelintensive Reflexe in der schwarzroten Farbe. Elegant-balancierte, würzige Fruchtnase. Sehr gut stützende Tannine, rotbeerige Frucht, hauptsächlich Cassis und Brom-

beere, Kaffee. Mittellanger, gut strukturierter Abgang. **17+/20 2030 – 2055**

QUINTA DO VALE MEAO: Dunkelrote Farbe mit mittelintensiven Reflexen. Floral-würziges Bouquet mit Tabak, Cassis und Milchsokolade. Würziger Gaumen mit spürbarer Schärfe und weissem Pfeffer, erst dahinter elegante, rotbeerige Frucht. Mittellanger Abgang. Für den kurzfristigeren Verbrauch. **17/20 2030 – 2045**

VAN ZELLER: Violett-schwarze Farbe. Frischer, würzig-fruchtiges Bouquet, Kirsche, Cassis, knackige Tannin-Säurestruktur am Gaumen, die Frucht, hauptsächlich Kirsche und die Schokolade treten dadurch derzeit ein wenig in den Hintergrund. Mittellanger, sehr gut säureunterstützter Abgang. **17/20 2025 – 2055**

QUINTA DO VALLADO: Tiefdunkelrote Farbe. Floral-würzige Nase mit Cassis und Kirschmarmelade, Tabak und rauchigen Noten. Fruchtig-floraler Gaumen mit weichen Tanninen, sehr gut integrierter Säure und rotbeerigen Noten und Tabak im mittleren Abgang. **17/20 2030 – 2055**

QUINTA DO VENTOZELO: Frische, blickdichte, violettrote Farbe. Veilchen, Cassis und Kirsche in der Nase, Milchsokolade im Hintergrund. Minimal scharfe Note am Gaumen mit balancierter Frucht und spürbaren Tanninen, Schokolade. **17/20 2025 – 2045**

QUINTA DO VESUVIO: Blickdichte, violettrote Farbe mit ausgeprägten Reflexen. Florale, frische Nase mit Cassis- und Brombeernoten, hintergründig würzig. Komplexer Gaumen mit strukturierter, rotbeeriger Frucht, balancierter Schokolade und Cassis. Langer, kompakter Abgang. **18/20 2030 – 2065**

VEIIRA DE SOUSA: Fast schwarze Farbe mit violetten Reflexen. Intensives, komplexes Bouquet mit spürbarer Süsse und hintergründig floralen Noten. Am Gaumen sehr gut stützende Säure, weiche Tannine, kompakte Fruchtnoten mit Himbeere, Cassis und Schokolade. Mittellanger, frischer Abgang. **17+/20 2025 – 2055**

WARRE QUINTA DA CAVADINHA: Dunkelviolette Farbe mit mittelintensiven Reflexen. Elegante, fruchtig-florale Nase, spürbare Säure und würziges Finish. Frische Schokoladennoten am Gaumen, Kirsche und Cassis, weiche Tannine und sehr gut stützende Säure. Mittellanger, frischer Abgang. **17/20 2030 – 2060**

Weitere Notizen finden Sie in unserer Datenbank!