



AXEL PROBST
Diplom-Kaufmann

Verbindungsstraße 12a
40764 Langenfeld
Fon +49.212.60650
Fax +49.212.2641020
info@worldofport.de
www.worldofport.de

GRAHAM & MALVEDOS COMPLETE VERTIKALVERKOSTUNG VINTAGE PORTS 2008 - 1927

Zugegeben, ganz „complete“ ist der Artikel nicht, aber die Anzahl der verkostete Ports rechtfertigt die Überschrift doch und gibt hoffentlich eine fundierte Übersicht über die Portweine der Firma Graham.

Aufgrund der gut proportionierten Tannine sind die Vintage Ports von Graham sehr beständig und zeichnen sich durch eine tolle Kombination von geballter Frucht und einer tiefen Komplexität aus. Aus sentimentalen Gründen habe ich von den Graham's Ports neben dem großartigen 1955er bisher meinen Geburtsjahrgang 1970 favorisiert. Da 1970 das letzte große Jahr gewesen ist, in dem die Vintage Ports noch außerhalb von Portugal abgefüllt werden durften, ist dies auch ein tolles Jahr, um die Einflüsse der unterschiedlichen Abfüller auf den Wein zu entdecken. So habe ich z.B. feststellen können, dass die Abfüllung des Army & Navy Store mehr Komplexität aufweist, als die der original Graham's Abfüllung des gleichen Jahres und die Abfüllung von Corney and Barrow bei unseren Verkostungen oft fehlerhaft war.



4 verschiedene Abfüllungen des Graham's Vintage Port 1970

„ES GIBT KEINE GUTEN JAHRGÄNGE – sondern nur gute Flaschen“ lautet ein Sprichwort in Portugal. Damit spricht man ein für alte Ports hochsensibles Thema an. Zum einen gibt es bei den Vintage Ports vor 1975 unterschiedliche Abfüllungen, da man damals Vintage Port noch fassweise nach England bringen und individuell abfüllen konnte. Des Weiteren sind natürlich auch die Lagerungsbedingungen sehr wichtig. So sollte man sich vor dem Erwerb alter Vintage Ports mit diesem Thema befassen, da durch Lagerung und Abfüller zum Teil große qualitative Unterschiede entstehen können.

HISTORY – Die Firma Graham wurde 1820 von den Brüdern William und John Graham gegründet. Zunächst war Wolle die Haupthandelsware, doch schon bald entdeckten sie das Potential des Portweinhandels. Im perfekten Portweinjahr 1970 erwarben die Symingtons die Marke Graham und behielten den unverwechselbaren Stil der Weine bei. Das Filetstück der Firma ist die Quinta dos Malvedos, wobei sich der Name Malvedos von den Stromschnellen ableitet, die sich vor Errichtung der Staustufen im Douro direkt vor der Quinta befanden.

Die Symingtons modernisierten Graham, blieben aber dem Stil und der Tradition weiter verpflichtet. Ihr erster Jahrgang war der legendäre Vintage Port 1970 und viele weitere große Vintage Ports wurden seitdem von den Symingtons hergestellt.

Neben den generell deklarierten Vintage Ports sollten auch die Single Quinta Vintage Ports „(Quinta dos) Malvedos“ Beachtung finden. Gerade im „split-declaration-Jahrgang“ 1991/ 1992, in dem sich Graham für die Herstellung eines Graham's Vintage Port 1991 und eines Malvedos 1992 entschieden hat, ist das Preis-Leistungsverhältnis des Malvedos-Ports nahezu unschlagbar, aber auch 1987 gehört zu den Geheimtipps.

Obwohl die Anreise aufgrund der Lage im Hinterland von Vila Nova de Gaia etwas beschwerlicher ist als bei anderen Herstellern, lohnt sich der Besuch der Graham's Lodge. Sie verfügt neben sehr freundlichem und vielsprachigem Personal, einem gut ausgestatteten Shop auch über die Möglichkeit, die Vintage Ports der Symingtons glasweise zu probieren. Die Flaschen werden mit einer speziellen Gasmischung direkt nach dem Einschenken „versiegelt“, so dass der sauerstoffbedingte Alterungsprozess stark reduziert wird. Außerdem beschränkt sich die Graham's Lodge nicht nur auf die Verkostung von ihren Ports – viele andere Marken der Symingtons wie Vesuvio, Dow und Warre sind ebenfalls vertreten. Es bleibt abzuwarten, ob der neueste Erwerb der Symingtons, die Marke Cockburn, in Zukunft hier auch zu verkosten sein wird.



ROBOTIC LAGARES – Die automatischen Traubentreter sind nicht romantisch, aber es wird immer schwieriger, die ausreichende Menge an Personen (2 Personen pro Pipe (=550 Liter) im lagar) einzustellen, die nach einem Arbeitstag während der Weinlese noch 3 Stunden oder länger im lagar treten. Viele Hersteller führen die Gärung zwar im lagar durch, aber sehr oft mangelt es an der ausreichenden Personenanzahl, um ein optimales Ergebnis zu erreichen. Sollte die Notwendigkeit bestehen, das Traubengut nachts zu treten, scheidet der manuelle lagar völlig aus. Auch die Reinigung und die Temperaturkontrolle können im aus Edelstahl gefertigten robotic lagar wesentlich einfacher durchgeführt werden.

„Auch wenn die Romantik beim robotic lagar auf der Strecke bleibt, macht man damit bessere Ports“ sagt Paul Symington: „Auch wenn die Anfangsinvestition von ca. 120.000 EUR auf kleinere Portproduzenten eine abschreckende Wirkung haben kann, ist der robotic lagar eine unumgängliche Anschaffung, wenn man hochqualitativen Vintage Port machen will. Es ist die wichtigste Erfindung in der Portproduktion der letzten Jahrzehnte.“ Das nebenstehende Foto zeigt den robotic lagar auf dem Schwestergut Quinta da Cavadinha.



Die Verkostungsnotizen der nächsten Seiten beziehen sich auf mehrere Verkostungen in den Jahren 2007 bis 2010, wobei die meisten Ports im letzten Jahr verkostet wurden.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

FINE WHITE – Strohgelbe Farbe, in der Nase viel Mandel, Toastbrot und eine leichte Zitrusnote. Voller Gaumen, leichte Säure. Harmonisch, leicht erdiger Gaumen. Not bad. **15**

EXTRA DRY WHITE – Sehr helle Farbe mit mittlerer Konsistenz. In der Nase Orange und Grapefrucht. Trockener, leicht bitterer Gaumen, wenig Frucht. Hat mich nicht überzeugt. **14**

THE TAWNY – Optisch präsentiert sich dieser (The) Tawny sehr edel: eine gedrungene, dickglasige Flasche, ähnlich der alten Niepoortflaschen. Rotbraune Farbe mit leichtem Wasserrand. Viel Trockenfrucht und leichte primäre rote Beeren im Bouquet. Verhaltener, leicht säurehaltiger Gaumen, frisch. Leider auch im Abgang zu viel Säure. Insgesamt ein würdiger Vertreter knapp unterhalb des Qualitätslevels eines 10y old Tawny. **15**



10y OLD TAWNY – Rötliches Braun. Ansprechende Nase, tolle Nussfrucht-Aromen. Spritiger, nussfruchtiger Gaumen, ein wenig unrund. Relativ kurzer Abgang. **15,5**

20y OLD TAWNY – Die 20-jährigen Tawnies sind meine Preis-Leistungssieger. Hier erhält man für einen noch erschwinglichen Preis einen meist sehr gut gemachten, komplexen Port. Und in dieser Klasse gehört der 20y old Graham's zu meinen Favoriten. Volle Trockenfrüchte: Datteln, Rosinen und Nüsse. Voller, komplexer Gaumen, tief und rund. Mittellanger, aromatischer & voll integrierter Abgang. **17,5**

30y OLD TAWNY – Schon bräunliche Noten. Leichter Wasserrand, ganz leichter grüner Schimmer im Port. In der Nase leicht nussig, Trockenfrüchte, Datteln. Am Gaumen ist die Frucht fast ganz verschwunden und ausgeprägten Madeira-Noten gewichen. Sehr langer, tiefer und komplexer Abgang. Toll! **18,5**

40y OLD TAWNY – Flacher in der Nase als der 30y old Tawny, auch mit den altersgemäß grünen Reflexen versehen. Scharfer Gaumen, weniger aromatisch als der 20- und 30-jährige Tawny. Langer Abgang, doch die Schärfe und der Alkohol überwiegen hier. **17**



SIX GRAPES – In Zeiten, in denen die Erntehelfer noch nicht lesen konnten, wurden die besonders guten Fässer von Grahams mit dem Symbol der sechs Weintrauben gekennzeichnet und so wählten die Symingtons diese Bezeichnung für Ihren Premium Ruby. Dunkelrote, matte Farbe. Frische Kirschen in der Nase, Säure. Fruchtiger Gaumen mit Kirschen und Brombeeren. Sehr kurzer Abgang. **15**

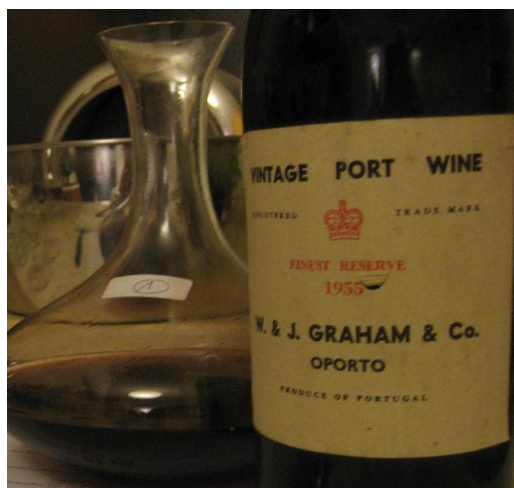
LBV 2005 – Sehr frisches Erscheinungsbild. Sauber. Gute Reflexe. Relativ leicht. In der Nase Kirschen, süße Würze. Sehr fruchtig mit schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen voll, fruchtig, mittlere Intensität & Komplexität. Ungefiltert abgefüllt. **16**

1927 GRAHAM – Interessanterweise habe ich für genau diese Flasche auf einer Auktion mitgebieten, dann aber am Ende nicht den Zuschlag erhalten. Rötliches Braun mit ausgeprägtem Wasserrand, aber einer sehr intensiven Struktur. Leichte Korreandernote in der Nase. Der Wein ist noch voll intakt. Leichte Würze mit schönen Malz- und Kaffeenoten. Am Gaumen dezenter Alkohol. Malz und Nougat. Der Alkohol tritt mit zunehmender Dekantierzeit in den Vordergrund. Mittellanger bis langer Abgang. Für seine 83 Jahre noch sehr vital. Wird sich aber nicht weiter verbessern. Austrinken! **18**

1945 GRAHAM – Ein Traumjahr sowohl in Bordeaux als auch in Portugal. Auch am 1945er ist die Zeit nicht spurlos vorüber gegangen, trotzdem ist er noch sehr lebendig: Schöne Braunnote, noch sehr kräftig. Immense Struktur und Konzentration. In der Nase schönes Toffee- und Rauchbouquet, leichter Minztouch. Am Gaumen Malz, fast torfig. Sehr intensiv und kräftig. Der Abgang ist extrem lang; man will ihn auch gar nicht weglassen. Ein kräftiger, toller Wein, der noch Jahrzehnte durchhalten wird. Die Jugend dieses Weins begeistert, wenn man sich überlegt, dass der 2. Weltkrieg gerade beendet wurde, als die Trauben auf den Rebstöcken hingen. **18**

1948 GRAHAM – Der 48er war eine Überraschung. Vom Erscheinungsbild war er der Älteste, fast golden-gelblich und recht dünn. In der Nase überreif mit einem medizinischen Touch und Madeiranoten. Am Gaumen leicht, medizinisch, floral. Ganz leichter Abgang. Zunächst entschied ich mich dafür, dass dieser Wein schon hätte ausgetrunken werden sollen, behielt aber noch die Hälfte im Glas. Gelegentliches Riechen am Glas bestärkte mich darin, dass der Sauerstoff diesem Wein ein zweites Leben eingehaucht hat. Mit zunehmender Dekantierzeit wurde der 1948er Vintage Port immer komplexer. Dieser Eindruck passte überhaupt nicht zur Optik. Never give up a Vintage Port! **17**

1955 GRAHAM – Dunkelorange Farbe, minimaler Wasserrand. Perfekte Struktur. Komplexe Malz- und Toffeenase, Minze und Schokolade im Bouquet. Samtiger, aber intensiver Gaumen, voll integriert mit Schokolade, Karamell und Honig. Sehr langer Abgang mit hintergründigen roten Beerenfrüchten. Dieser Port hat noch ein langes Leben vor sich. Zu Recht einer von Michael Broadbents Lieblingen! **19**



1957 MALVEDOS – Der 57er Malvedos zeigt schon enorme Altersspuren: ziegelrote Farbe bei mittlerer Struktur. Verhaltene Bouquet, leichte Alkoholnote, Karamell. Auch im Gaumen leicht alkoholisch, Säure und eine dezente Toffeenote. Im Abgang zeigt er eine erstaunliche Länge, die keiner wirklich erwartet hat. Austrinken! **15**



1958 MALVEDOS – Orange Reflexe in der dunkelroten Farbe, ausgeprägter Wasserrand. Filigrane Nase mit leichten Himbeernoten. Am Gaumen Schokolade, leichte Karamellnoten, sehr integriert. Mittellanger, leicht schokoladiger Abgang. **16,5**

1962 MALVEDOS – Auch der 62er Malvedos präsentiert sich in sehr leichter Struktur bei ziegelroter Farbe. Im Bouquet schwingt eine erstaunlich intensive Malznote mit, ganz leichte Minzspuren. Voll ausgereifter, eleganter Gaumen mit Toffee und Malz. Voll integrierter Abgang. **17**

1963 GRAHAM – Der 63er Graham's Vintage Port zeigte sich mit einer tawny-braunen Farbe mit orangen Reflexen. In der Nase tolle Kirsch- und Himbeernoten, ganz leicht Toffee und eine schöne Frische. Am Gaumen zeigt er nicht die für Graham typische Opulenz, besticht aber durch ein intensives Fruchtaromenspiel und Komplexität. Langer, intensiver Abgang. Ein sehr guter Port, aber ein wenig untypisch für den Stil des Hauses. **18**



1964 MALVEDOS – Dunkelorange Farbe mit ausgeprägtem Wasserrand. Sehr balancierte Nase mit Schokolade. Integrierter Gaumen mit Creme Brulee und hintergründiger Schokolade und Tabakblättern. Sanfter Abgang. **16**



1965 MALVEDOS – Der 65er hat seit dem Dekantieren stark nachgedunkelt. Verhaltene Nase mit Karamell. Voller, integrierter Gaumen mit viel Karamell und Honig. Mittellanger, voll integrierter Abgang. Wird sich auf dem Niveau noch ein gutes Jahrzehnt halten. Neu-verkorkt! **17**

1966 GRAHAM – Jugendlich dunkelrote Farbe mit immenser Struktur. Komplexes Bouquet mit viel Schokolade und hintergründigen Toffeenoten. Lang und tief. Extrem komplexer Gaumen mit Schokolade und rauchigen Aromen. Sehr komplexer und langer Abgang. Der Wein wirkt, als ob er noch nicht alles zeigt, was er mal können wird. **18,5**

1968 MALVEDOS – Helles Rotorange bei wässriger Konsistenz. Im Bouquet leichte Minznoten, viel Säure. Überraschenderweise keine Säure im Mund, hintergründig leichte Toffeenoten. Kurzer Abgang. Hier hätte man sich voraussichtlich besser für den 1967er entschieden! **15**

1970 GRAHAM – Der 70er Graham's Vintage Port musste ein besonderer Port werden, weil dies der erste Jahrgang unter der Ägide der Symingtons war. Jugendlich tiefrote Farbe und eine intensive Struktur. Komplexes Bouquet mit viel Frucht, Frische und ausgeprägten Kaffee- und Malznoten. Leichter Rosinentouch. Sehr komplex. Voller Gaumen mit Pflaumenmarmelade, hintergründig rotbeerige Frucht & Rosinen. Sehr langer Abgang, komplex. Ein absolut klassischer Vintage Port, der fast voll ausgereift ist und sich noch über Jahrzehnte halten wird. **19**



1975 GRAHAM – Schon sehr hell mit starken Alterungsspuren und einer leichten Struktur. Die Nase ist alkoholisch mit schönen Himbeernoten. Der Gaumen ist elegant mit einem kurzen, leicht spritigen Abgang. Wie alle 1975er ist auch der Graham eher auf der filigranen Seite! **16**

1976 MALVEDOS – Ziegelrote Farbe, wenig Wasserrand. In der Nase Säure, hintergründig Frucht und Karamell. Oberflächlicher Gaumen: Alkohol, Säure, wenig Frucht. Kurzer, eindimensionaler Abgang. Austrinken! **15**

1977 GRAHAM – In Deutschland haben die 77er Vintage Ports ein sehr hohes Preisniveau erreicht, obwohl viele von Ihnen Ihre Genussreife noch lange nicht erreicht haben. Den 77er Graham beobachte ich seit langer Zeit mit viel Interesse. Lässt man ihn lange an der Luft, präsentiert er sich mit leuchtend roter Farbe bei mittlerer bis voller Struktur. Florale Noten und leichte Frucht im Bouquet. Am Gaumen viel Frucht, tolle Würze mit dem floralen Touch der Nase, zusätzlich Lakritze. Mittellanger, sehr fruchtiger Abgang. **17,5**



1978 MALVEDOS – Der 78er setzt den Beginn der Single Quinta Port Ära. Vorher haben hauptsächlich Malvedos und Vargellas diese Portweinart hergestellt, doch 1978 haben sich viele andere Häuser angeschlossen und stellen seitdem in den Jahren, in denen die Qualität in Einzellagen gut waren, aber im Gesamtbild nicht für einen Vintage Port reichen, Single Quinta Vintage Ports her. Der 78er wurde leider von einer Korknote überragt und es war keine Ersatzflasche zur Hand, daher: **NR**

1979 MALVEDOS – Dunkelrote Farbe bei eleganter Struktur. In der Nase süße Minznoten und Rosinen, hintergründig Schokolade. Integrierter Gaumen mit Schokolade und Karamell, ausgeprägte Süße. Toffeebetonter, eleganter Abgang. **16,5**

1980 GRAHAM – Dieser Jahrgangsport zeigt eine klare, ziegelrote Farbe. In der Nase entdeckt man Orangen- und Pflaumenaromen. Ein komplexer, schöner Wein im Mund, viel Alkohol, Gewürze. Mittellanger, sehr alkoholbetonter Abgang. Dieser Port ist noch nicht voll entwickelt. Sollte sich der Alkohol noch integrieren, wird er in 10 Jahren ein noch größerer Genuss. **17+**

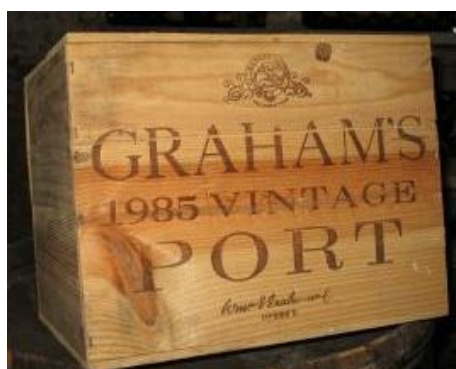


1982 MALVEDOS – Sehr dunkle, braunrote Farbe. Der farbliche Unterschied zwischen den 80er Ports und den 70er Ports ist bemerkenswert! Sie sind durchweg voller und dunkler. Leichte Toffeespuren und ein Hauch roter Beeren in der Nase. Frischer Gaumen, würzig mit Karamellnoten. Leicht störender Alkohol im Abgang. **16**

1983 GRAHAM – Optisch ist dieser Wein vom 85er nicht zu unterscheiden. In der Nase vermisst man die für Graham's Ports typische Süße, erkennt aber eine anregende Würze. Auch der Gaumen präsentiert sich überschwänglich würzig mit viel Pepp. Bei mittellangem Abgang ist dies ein sehr interessanter Vintage Port des Hauses. **17**

1984 MALVEDOS – Jugendlich rote Farbe mit leichtem Wasserrand und mittlerer Struktur. Frische, fruchtbetonte Nase. Voller, runder Gaumen, Himbeeren im Hintergrund. Kurzer, frischer Abgang. Im Gaumen wirkt der Wein reifer als in der Nase. **16,5**

1985 GRAHAM – Leider konnte ich bei der Verkostung dieses Ports oft nicht widerstehen und habe ihn vor seiner optimalen Dekantierzeit von mindestens sechs Stunden zum großen Teil ausgetrunken. Eine noch recht junge Farbe für einen 25 Jahre alten Wein. In der Nase süß, konzentriert. Ein typischer Port für den Stil des Hauses. Im Gaumen Rosinen, rote Beeren und viel Frucht. Wird in diesem Jahr nur vom Fonseca auf die Ränge verwiesen. **18**



1986 MALVEDOS – Der 86er war für mich die große Überraschung. Nicht wie angenommen schon sehr weit entwickelt, sondern absolut jung und jugendlich. Fruchtiges Bouquet mit Himbeeren und Kirschnoten. Frischer, voller und runder Gaumen, Pfeffernote und Frucht. Langer, frischer Abgang. Paul Symington erklärte, dass die unterschiedlichen Reifegrade der 86er Ports Ergebnis des Zeitpunkts der Ernte waren. Wer zu früh geerntet hat, musste nasses Traubengut einfahren, was schneller reift. Auf Malvedos wurde 86 sehr spät gelesen. **17,5**



1987 MALVEDOS – Die 87er Ports sind durchweg unterbewertet. Die meisten sind auch noch verschlossen, wie auch der 87er Malvedos. Tiefe Struktur bei fast schwarzer Farbe. Frucht- und Teernoten in der Nase. Am Gaumen noch verschlossen, leicht trockene Noten. Mittellanger, voller Abgang. Noch 10 Jahre liegen lassen. Ein toller 1987er! **17,5**

1988 MALVEDOS – Voller, gut strukturierter Port mit voller, frischer Frucht im Bouquet, hauptsächlich Brombeere und schwarze Johannisbeere (nach 22 Jahren!). Süßer, fetter Gaumen, viel Tannin und Frucht. Adstringenter Abgang. Völlig verschlossen, aber sehr gutes Potential. Paul Symington: „Dazu kann man auch Messer und Gabel nehmen!“ **17+**

1990 MALVEDOS – 1990 war ein schwieriges Jahr im Dourotal, da lange sehr hohe Temperaturen vorherrschten. So hatten vor allem Hersteller ohne Kühlungsmöglichkeiten Probleme, die Gärung zu kontrollieren und die anschließende Lagerung im Dourotal zu überwachen. Leicht gealterte Optik, karamellierte Noten, zu stark oxidiert. Unterschwellig Pflaume. Nachverkosten. Schwieriges Jahr, sehr heiß. **17**

1991 GRAHAM – Toffee- und Rotbeeren-Noten in der Nase. Am Gaumen ist er leider zu wenig konzentriert. Schön eingebundener Alkohol, Malz und rote Beeren. Relativ kurzer Abgang. Ein wenig zu eindimensional, wie die meisten 1991er der Symingtons. **16,5**

1992 MALVEDOS – Kirschrote Farbe bei mittlerer Struktur. In der Nase Kirschen und Pflaumen, schon sehr offen und zugänglich. Fruchtig, frischer Gaumen mit viel Himbeeren. Überraschend verhaltener Abgang. Bereits jetzt voll auf der Höhe, wird diese Form aber noch lange halten. **16,5**



1994 GRAHAM – Mein Preis-Leistungs-Sieger der Vertikalen! Man kann nur erkennen, dass es sich um einen älteren Vintage Port handelt, weil keine direkten Reflexe mehr vorhanden sind. In der Nase ein sehr intensives Bouquet von getrockneten Pflaumen und roten Früchten. Intensiver, komplexer Gaumen, wobei die einzelnen Bestandteile noch präsent sind. Der Abgang ist sehr lang und intensiv. Dieser Port wird sich sehr, sehr lange halten! **19**

1995 MALVEDOS – Leicht verschlossenes Bouquet in der gealterten, kirschroten Farbe. In der Nase verschlossen, mit Rosinen und Marmeladennoten. Auch am Gaumen eher überreife Früchte und Teernoten. Mittellanger Abgang. Ich denke, dass die Früchte hier eher zu spät gelesen und die Temperatur während der Gärung nicht ausreichend kontrolliert wurde. **15,5**

1996 MALVEDOS – Jugendliche Farbe, frischer und voller als sein Vorgänger. Verschlossener, auch leicht gebackener Gaumen. Stark ausgeprägte Tannine am Gaumen, volle Struktur, unterschwellige Frucht. Kurzer Abgang. **16**

1997 GRAHAM –Farblich präsentiert er sich perfekt: schwarz-rote Farbe ohne Wasserrand. In der Nase dominiert frische Hefe (?), die auch den Gaumen besetzt. Dieser Wein macht den Eindruck, als ob er gerade aus dem lagar abgefüllt wurde mit einem kurzen, hefigen und recht flachen Abgang. Quo vadis? War in drei Flaschen unterschiedlicher Herkunft vorhanden. Muss ich noch mal probieren. **NR**

1998 MALVEDOS – Frisches Schwarzrot, sehr konzentriert. Volle, komplexe Nase mit Lakritz- und Fruchtnoten. Auch am Gaumen voll und komplex mit viel frischen, roten Beeren. Mittellanger, voller Abgang. Viel Potential. **16,5**

1999 MALVEDOS – Wie fast alle 99er zeigt auch der Malvedos bereits sein Alter, was die benachbarten Jahrgänge eher nicht tun. Mattes Kirschrot bei recht leichter Konsistenz. Würzige Süße in der Nase, Himbeeren und Brombeeren. Am Gaumen leichte Säure, Tannine und verhältnismäßig leichte Frucht. Verhaltener Abgang. „Easy Drinker!“. **16**

2000 GRAHAM – Ganz leichter Wasserrand, gut ausgeprägte Reflexe, aber nicht so intensiv wie Vesuvio. Volle, süß-opulente Nase mit viel Schokolade. Voller Gaumen, wenig Frucht, aber voll und unterschwellig tief. Mittellanger Abgang. Noch 10y ruhen lassen. **18**

2001 MALVEDOS – Volle tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. Komplexe Nase mit schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren. Süßer, voller Gaumen, leichte Tannine. Viel Frucht. Langer, tanninbetonter Abgang. Typischer Graham. Well done! **17,5**

2002 MALVEDOS – Die 2002er sind insgesamt eher leicht und ein wenig eindimensional, aber als Trinkports in den nächsten Jahren durchaus interessant. Volle Frucht in dem schon recht weit entwickelten Bouquet. Auch im Gaumen sehr fruchtig mit viel Him- und Johannisbeeren. Leichter, ganz leicht tanninbetonter Abgang. Ist in 2-5 Jahren auf dem Höhepunkt. **16**

2003 GRAHAM – Volle schwarzviolette Farbe, tolle Reflexe. Süße, volle Nase, typisch dem Stil des Hauses. Am Bouquet ausreichend Tannine, leichte Säure und Frucht. Langer, unterschwellig komplexer Abgang. Alle notwendigen Bestandteile sind vorhanden: Säure, Alkohol, Frucht und Tannine. Jetzt braucht er nur noch eines: sehr viel Zeit! **18**

2004 MALVEDOS – Ausgeprägte violette Reflexe in der schwarzen Farbe. In der Nase überwiegt schwarze Johannisbeere, wenig grüne Banane. Jugendliches, frisch-fruchtiger Gaumen, leicht trockene Noten. Langer, trockener Abgang. Untypisch für Graham. **16,5**

2005 MALVEDOS – Schon in der Nase ist klar, dass man einen Graham's Vintage Port vor sich hat. Opulente Würze und sehr komplex. Der Gaumen hält, was das Bouquet verspricht: süße Würze, komplexe Früchte (Heidelbeere und schwarze Johannisbeere), Alkohol, Tannine und Säure. Zwar sind die einzelnen Komponenten noch nebeneinander, werden sich aber mit den Jahren integrieren. Guter, fruchtbetonter Abgang. Wenn etwas auszusetzen ist, dann vielleicht die fast überschwängliche Süße. **17**

2006 MALVEDOS – Schwarzviolette Farbe, gut strukturiert. Bereits in der Nase viel Säure und Frucht. Auch am Gaumen schön, wenn auch ein bisschen einseitig fruchtbetont. Mittellanger Abgang. Solide für diesen recht schwachen Jahrgang. **16,5**

2007 GRAHAM – Schwarzrote Farbe, gut strukturiert. Im Bouquet viel Alkohol, Tannine, Frucht: schwarze Johannisbeere und Brombeerkompott, grüne Banane. Komplexer Gaumen mit viel Säure. Langer Abgang. Diesmal wurde alle 6.000 Kisten Vintage Port zu 100% im robotic lagar fermentiert. **18**

2008 MALVEDOS CASK SAMPLE – Die mitgebrachte Fassprobe bestand aus 60% Touriga Nacional – das „final blending“ mag aber noch leicht unterschiedlich sein. Ausgeprägte Reflexe in der schwarzvioletten Farbe. Viel Veilchen und rotbeerige Fruchtnoten im Bouquet. Etwas leichter am Gaumen mit Säure und Tanninen. Fruchtbetonter voller Abgang. **17**



EXECUTIVE SUMMARY – Wann immer man die Möglichkeit hat, an eine Flasche Graham's Vintage Port Hand anzulegen, sollte man dies machen. Es sind beständige, tolle Weine, die in Spitzenjahren überwältigende Gaumenfreuden bereiten, aber auch in nicht so guten Jahren eine sehr gute Qualität bieten. Auch die aged tawnies der Firma sind sehr gute Vertreter ihrer Art, wobei der 20y old Tawny mein Preis-Leistungs-Favorit ist und der 30-jährige Tawny die meisten Konkurrenten in diesem Segment überragt. Bei den Vintage Ports sind meine Favoriten neben 1945, 1963 und 1966 vor allem 1970 und 1994. Letzterer ist ein ganz großer Vertreter aus einem sehr klassischen Jahr. Auch die neueren Vintage Ports, wie 2000, 2003 und 2007, sind sehr gut gelungen. Bei den Single Quinta-Vintage Ports haben mich vor allem die Jahrgänge 1986, 1987, 2001, 2005 und 2008 überzeugt. Da sie meist viel günstiger sind als ihre Brüder von den generell deklarierten Jahren, zeigen sie ein tolles Preis-Leistungs-Verhältnis. Wer also immer Port mag, kommt an diesem Hersteller nicht vorbei!