

## Neuer Trend? Ultrapremium-Portweine

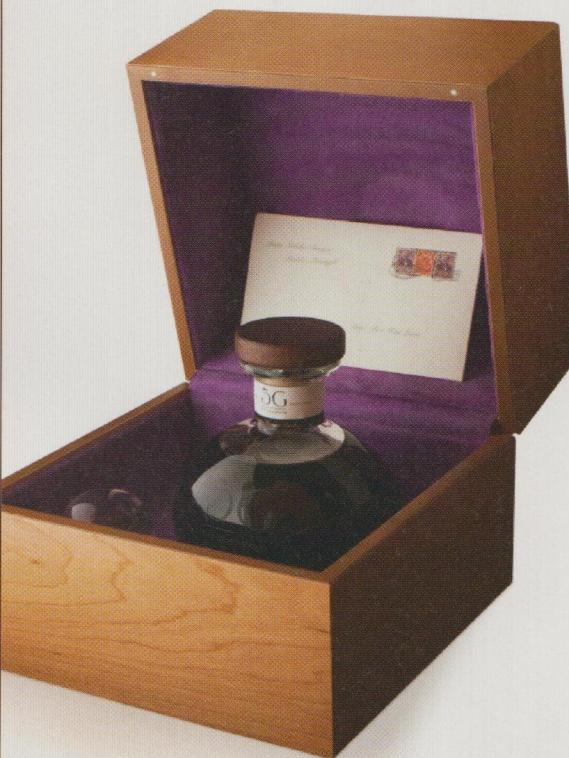
# Statt Schmuck für sie ein Port für beide

Taylor war vor zwei Jahren der erste Produzent, der mit dem luxuriösen Scion einen Portwein im hochpreisigen Segment platzierte. Der Versuchung, einen besonderen Port – sehr alt und teuer, streng limitiert – am Markt anzubieten, erliegen nun auch andere Erzeuger.

Mit Luxusartikeln kann man eine Menge Geld verdienen, gerade auch bei Weinen, Port inklusive. Derzeit sind insgesamt vier Hersteller mit raren und abenteuerlich teuren Ultrapremium-Ports auf dem Markt vertreten. Neben Taylor ist dies die Quinta do Vallado mit dem Tributa, Niepoort mit einer Neuauflage des VV und der 5G von Wine&Soul (Pintas), hinter dem der Önologe Jorge Borges steht, der auch für die Tischweine und Ports der Quinta Passadouro verantwortlich ist. Hinter Taylors Scion steht die Menge von zwei Fässern Portwein, deren Trauben bereits 1855 – noch vor dem Reblausbefall also – geerntet wurden. Diese Fässer wurden über Jahrzehnte im Douro-Tal gelagert, und ihr Inhalt wird nun in einem sehr exklusiven Format präsentiert.

Der Name, Scion, bedeutet übrigens sowohl «Setzling einer Pflanze» als auch «Nachkomme» oder «Erbe». Die Quinta do Vallado präsentiert ihren Tributa als Verbeugung vor der Grande Dame des Portweins, Dona Antonia Ferreira. Francisco Ferreira, ihr Ururenkel und heute Eigentümer von Vallado, widmet Dona Antonia diesen Port aus dem Jahr 1866. Auch Niepoorts VV (für Vinha Velha, alte Reben) knüpft an eine alte Tradition an: Den VV gab es bereits früher als Blend von sehr alten Jahrgängen in einer bau-chigen Flasche («potta»). Zum 170. Geburtstag des Hauses entschied sich Dirk Niepoort nun für eine Neuauflage. Als Basisjahrgang beinhaltet der aktuelle VV zu mehr als 50 Prozent den legendären 1863er. Der 5G von Wine&Soul schliess-

lich ist ein Blend von drei Fässern aus dem 19. Jahrhundert. Diese wurden über fünf Generationen im Familienbesitz aufbewahrt und nun an die jetzige Generation übergeben. Alle diese Ports werden aktuell in hochwertigen, teilweise extrem aufwändig hergestellten Ausstattungen und in sehr limitierten Stückzahlen angeboten. Die Gesamtauflage des Scion ist mit 1400 Litern (etwa 1866 0,75-Liter-Flaschen) dabei noch weniger begrenzt als die von Niepoorts VV und dem 5G von Wine&Soul, von denen es gerade mal je 1000 Flaschen gibt. In Vallados Tributa können immerhin 1300 Korkenzieher gedreht werden. Nicht nur die edle Ausstattung, auch die Preise zeigen klar, welche Zielgruppe hier anvisiert wird: Die raren Tropfen sind für 1500 bis 3000 Euro erhältlich. (Axel Probst)



### **Tributa (Quinta do Vallado) 19 Punkte**

Dunkelbraun mit grünen Reflexen. Süsse, volle Nase mit Karamell, Sahneträffel und Noten von gerösteten Nüssen. Am Gaumen sehr süß, Kaffee und Karamell, aber auch mit gut stützender Säure. Minutenlanger Abgang.

**Preis:** circa 3000 Euro

### **Scion (Taylor) 19 Punkte**

Tiefdunkelbraun mit grüngoldenen Reflexen. Würzige Honig-, Kaffee- und Nussnoten, leichter Vanilletouch, sehr gut ausbalanciert. Tiefer, konzentrierter Gaumen, allerlei Nuss- und Trockenfruchtnoten, Marzipan, mit der Säure perfekt ausbalanciert. Langer, sehr langer, voller Abgang.

**Preis:** 2140 Euro | [www.bacchus-vinothek.com](http://www.bacchus-vinothek.com)

### **VV (Niepoort) 19 Punkte**

Tiefbraune, fast schwarze Farbe. Extrem konzentrierte Nase mit satten Toffee- und Honignoten, einer perfekt stützenden Säure und frischen Tabaknoten im Hintergrund. Am Gaumen ähnlich stark konzentriert, ohne zu erschlagen. Trockenfrüchte, Kaffeebohnen, rauchige Noten, Honig, Karamell und Balsamico. Langer, voller Abgang.

**Preis:** 1750 Euro | [www.weinhaus-am-markt.de](http://www.weinhaus-am-markt.de)

### **5 G (Wine & Soul) 19 Punkte**

Braunorange mit goldenen Reflexen. Frisches Haselnussbouquet, mineralische Noten, Säure, Trockenfrüchte, Karamell, sogar ein Hauch exotische Noten, Aprikose. Auch im Mund eine überraschend frische Note, ausbalancierte Säure, Butterscotch und Rosinen. Langer, sehr langer Abgang.

**Preis:** circa 1500 Euro