



Vintage Port 2000 0,375 l

### Weingut

Mit der Auswahl und Aufnahme portugiesischer Weine haben wir uns sehr viel Zeit gelassen. Meist waren die Proben, die uns untergekommen sind, entweder zu traditionell und damit dünn und säuerlich, oder wieder schon so international, daß sie nicht mehr als portugiesische Weine zu erkennen waren. So richtig Klick gemacht hat es bei uns erst, als wir erstmals die Weine der Quinta de Ventozelo im Glas hatten. Das war genau das, was wir jahrelang vergeblich gesucht hatten. Tieffarbene und individuelle Weine aus den regionalen Rebsorten Tinto Roriz, Touriga Nacional und Touriga Franca. Kein Cabernet, kein Merlot, sondern landestypisch aber modern vinifiziert. Die Quinta Ventozelo im grandiosen Douro-Tal, neben dem Grand Canyon das vielleicht spektakulärste Flußtal der Welt, ist ein topmoderner Betrieb, der neben seinen Rotweinen großes Aufsehen durch seine eleganten Portweine erregt. Eine Entdeckung, die wir nachdrücklich empfehlen können.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	<b>2000</b>
<b>Alkohol in % Vol.:</b>	<b>20.5</b>
<b>Restzucker in g/lit:</b>	<b>125</b>
<b>Gesamtsäure in g/lit:</b>	<b>5.4</b>
<b>Geschmacksrichtung:</b>	<b>süß</b>
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Douro</b>
<b>Rebsorten:</b>	<b>Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional</b>

### Sensorik

roter Vintage Port, herrlich dicht, konzentriert, üppig, Rumtopf, schwarze Früchte, feine Süße, grandioser Wein

### Passt gut zu

Englischer Stilton (Blauschimmel), Schokodessert

### Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

25 Jahre

### Tipp

Der Vintage Port ist der König der Rotweine. Kein anderer Wein hat eine vergleichbare Intensität, Dichte und Konzentration. Vintage Port gibt es nur in bestimmten Jahren. Der Wein wird relativ früh auf die Flasche gefüllt und macht dann seinen ganzen Reifeprozess in der Flasche. Dies kann teilweise 20 Jahre und mehr dauern. Dabei entwickelt sich ein Depot, weshalb der Vintage unbedingt dekantiert werden sollte. Probieren Sie mal diesen Vintage Port zu Stilton oder anderem Blauschimmelkäse - das ist eines der ganz großen kulinarischen Erlebnisse, unverwechselbar in seiner Einmaligkeit.

