



QUINTA VALE D. MARIA

Quinta Vale D. Maria



Portugal

Douro



VZ 10 Year Old Tawny Port

Weingut

Portugal ist sicher eine der spannendsten Weinregionen Europas. Leider hielten oder halten viele der meist sehr sympatischen Winzer immer noch eine Art Dornröschenschlaf, wenn es um die Vermarktung ihrer Weine geht. Wenige Ausnahmen, wie z.B. der sehr medienpräzente Dirk Niepoort, haben es geschafft, international so viel Anerkennung und Bekanntheit zu bekommen, um sich in den Köpfen und Herzen der Weinliebhaber fest zu setzen. Doch oft sind es die wenig bekannten Weingüter, die zeigen, welche tolle und vor allem extrem eigenständige Weine speziell auch im Weltkulturerbe Douro-Tal, einer der landschaftlich spektakulärsten Weinbauregionen weltweit, produziert werden können. Als wir das erste Mal bei einer Verkostung die Weine der jungen Oenologin Joana Pinhao der Quinta Vale D. Maria im Glas hatten, waren wir sofort begeistert. So etwas ausdrucksstarkes und auf beste Weise eigenwilliges hatten wir schon lange nicht mehr probiert. Auch bei allen weiteren Verkostungen wurde uns immer wieder klar, dass diese Weine zum Besten gehören, was in Portugal gekeltert wird. Perfekte Weinbergspflege, Ernte wirklich nur der besten und reifsten Trauben und eine kompromisslose Arbeit im Weinkeller sind die Grundlage, Intuition und Gespür für den Wein die Veredelung. Wir sind uns sicher, der Curriculum Vitae wird bald in einem Atemzug mit den größten Weinen der Region genannt werden, aber auch schon die Basislinie überzeugt komplett. Von daher sind wir besonders stolz darauf, als eine der ersten die Weine dieser tollen Quinta in Deutschland präsentieren zu können!

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 20.00 % Vol.

Restzucker: 108.00 g/l

Säure: 4.40 g/l

Geschmack: fruchtig süß

Anbaugebiet: Douro

Rebsorten: Rufete | Tinta Amarela | Tinta Barroca | Touriga Franca

Ausbau

durchschnittlich 10 Jahre Lagerung im Holzfass

Sensorik

Aromen reifer Früchte, wie Blaubeeren und reifen Kirschen, sowie Cassis und Pflaumenmarmelade

Passt gut zu

Mandelgebäck und kräftigen Käse

Lagerfähig

20 Jahre

Tipp