



Fonseca Port

Portugal

Douro



Guimaraens Vintage Port Douro 2001

Weingut

Von der legendären 1840, Fonsecas erstem Vintage Port-Release, bis hin zu den ausgezeichneten deklarierten Jahrgängen des letzten Jahrzehnts, hat das Haus eine Reihe von hochgelobten Weinen produziert, selbst in den widrigsten Momenten der Geschichte.

James Suckling hat es in seinem maßgeblichen Buch über Vintage Port so formuliert: "Die alten Ports von Fonseca sind vielleicht die beständigsten von allen. Sie haben nicht nur eine auffallende Fleischigkeit und kraftvollen Reichtum, wenn sie jung sind, sondern bewahren diese Jugendlichkeit über Jahrzehnte.

Diese Konsequenz ergibt sich nicht nur aus der Kontinuität des Familieneinflusses und dem von Generation zu Generation weitergegebenen Wissen und Können, sondern auch aus einer engen Verbindung mit dem Weinberg. Die drei Quintas Cruzeiro, Panascal und Santo António sind das Herzstück des unverwechselbaren Charakters der Fonseca Vintage Ports.

Fonsecas Respekt für den Weinberg und die einzigartige Umgebung des Douro-Tals drückt sich in der Führung des Unternehmens auf dem Gebiet des nachhaltigen und ökologischen Weinbaus aus. Es war das erste Haus, das einen Portwein aus rein biologisch erzeugten Trauben bot.

Für viele Weinliebhaber auf der ganzen Welt ist Fonseca jedoch am besten als Produzent von Bin No.27 bekannt. Dieser vor vier Jahrzehnten ins Leben gerufene feine Reserve Port ist eine der beliebtesten und erfolgreichsten Port-Mischungen. Es teilt das Erbe der großen Vintage Ports von Fonseca und zeigt den opulenten fruchtigen Charakter, der den typischen Stil von Fonseca prägt.

Vielleicht mehr als jedes andere Porthaus hat sich Fonseca eine loyale Gemeinschaft von Portliebhabern aufgebaut, die ihre Individualität und den unnachahmlichen Charakter ihrer Weine schätzen. Dazu gehören Kenner, Sammler, Sommeliers und Gastronomen ebenso wie solche, die einfach nur die herrlich reichen und komplexen Ports genießen

Expertise

Jahrgang:	2001
Alkoholgehalt:	20.50 % Vol.
Restzucker:	15.80 g/l
Säure:	4.80 g/l
Geschmack:	Fruchtig süß
Anbaugebiet:	Douro
Rebsorten:	Div. Blend

Ausbau

Zwei Jahre großes Holzfuder, dannach Reife auf der Flasche

Sensorik

Dunkles Rubinrot, leicht bräunliche Reflexe, vollfruchtig nach gekochten und getrockneten dunklen Beeren, herrlich dicht und voller prägnanten Aromen am Gaumen, langer, seidiger Nachhall

Passt gut zu

gereiftem (Blauschimmel-)Käse, einfach so, vor dem Kamin

Lagerfähig

30 Jahre

Tipp

In bestimmten Jahren wird bei Fonseca kein klassischer Vintage Port produziert, weil der Jahrgang nicht outstanding war, dennoch ist man auf dem Weingut der Meinung, dass besonders gutes und gesundes Traubenmaterial, wenn auch in kleiner Menge, vorhanden ist, und es zu schade wäre, dieses in den normalen Rubys oder Tawnys zu verschneiden. Daher hat man einen "Alternativ"-Vintage ins Leben gerufen, den sogenannten Guimaraens Vintage nach dem Familiennamen der Besitzer. Vielleicht nicht ganz so langlebig und High-End-Klasse wie die klassischen Vintage, aber immer ein Geheimtipp.