



Fonseca Port

Portugal

Douro



Fonseca Vintage Port Douro 2016

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:	2016
Alkoholgehalt:	20.50 % Vol.
Restzucker:	14.70 g/l
Säure:	3.90 g/l
Geschmack:	Fruchtig süß
Anbaugebiet:	Douro
Rebsorten:	Div. Blend

Ausbau

Zwei Jahre großes Holzfuder, dannach Reife auf der Flasche

Sensorik

Volles, leuchtendes Rubinrot, dunkle Beeren, wie Johannis- und Heidelbeeren, sehr reife Kirschen, etwas Tabak, Leder, unglaublich komplex und vielschichtig

Passt gut zu

kräftiger Schmorbraten, Blauschimmelkäse, zur Zigarre oder einfach so

Lagerfähig

40 Jahre

Tipp

Vintage Ports sind immer der besondere Stolz und das Aushängeschild eines jeden Portweinproduzenten. Sie werden nur in den besten Jahren und aus dem perfekten und gesunden Traubenmaterial hergestellt. Nach kurzer Lagerzeit (zwei Jahre) im großen Holzbottich, reifen sie noch viele Jahre auf der Flasche. Sie besitzen eine immense Langlebigkeit (30-50 Jahre sind keine Seltenheit) und entfalten ihr Potential meist erst nach 15-20 Jahren, dann sind sie allerdings ein absoluter Genuß, ob einfach so pur oder zu gut gereiften Blauschimmelkäsen.