



Fonseca Port

Portugal

Douro



Late Bottled Vintage Unfiltered 2015

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:	2015
Alkoholgehalt:	20.00 % Vol.
Restzucker:	16.20 g/l
Säure:	3.90 g/l
Geschmack:	Fruchtig
Anbaugebiet:	Douro
Rebsorten:	Div. Blend

Ausbau

Großer Holzbottich für fünf Jahre

Sensorik

Dunkles Rubinrot, warme Nase nach reifen Beeren, etwas Trockenfrüchte, reife Süßkirschen, Wildblumen und leichte Lederanklänge, etwas Schoko, dicht und sehr elegant

Passt gut zu

hochprozentige Schokolade, reife Käse

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Eine tolle "Einstiegs"-Alternative zu den meist etwas teureren Vintage Ports sind die Late Bottled Vintage. Sie werden nicht gleich nach den zwei Jahren Reife im Holzbottich auf Flasche gezogen, sondern verbleiben dort noch längere Zeit und reifen hier, nicht wie die Vintage in der Flasche. Dadurch sind sie zwar nicht mehr so klar einem Jahrgang oder dessen Charakteristika bei den Traubenaromen zuzuordnen, sind aber oft schon etwas früher trinkreif. Und wenn Fonseca einen LBV macht, kann man davon ausgehen, dass er mit der gleichen Sorgfalt und dem ungeheuren Wissen dieses Traditionshauses produziert wird.