



Fonseca Port

Portugal

Douro



## Ruby Port

### 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:

**Alkoholgehalt:** 20.00 % Vol.

**Restzucker:** 14.90 g/l

**Säure:** 5.10 g/l

**Geschmack:** Fruchtig

**Anbaugebiet:** Douro

**Rebsorten:** Div. Blend

### Ausbau

Zwei Jahre im großen Holzbottich

### Sensorik

Helles Rubinrot, Reife Waldbeeren, etwas Rumtopf und im Duft an Wildblumen erinnernd, saftig und mild-seidig mit schöner Länge und Komplexität

### Passt gut zu

aromatischen Käsen, geschmorte Rehkeule

### Lagerfähig

10 Jahre

### Tipp

Ruby Ports sind die eigentliche reine, klassische Form des Port-Weins. Sie werden nur verhältnismäßig kurz (ca. 2 Jahre) in großen Bottichen ausgebaut und kommen dann direkt auf die Flasche, wodurch sie sich eben noch viel ihrer kräftigen rubinroten (daher der Name) Farbe behalten. Schon der "kleine" Ruby des berühmten Traditionshauses Fonseca ist großes Kino!