



Fonseca Port

Portugal

Douro



Tawny 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: 27.60 g/l

Säure: 5.20 g/l

Geschmack: Fruchtig süß

Anbaugebiet: Douro

Rebsorten: Div. Blend

Ausbau

Im kleinen Holzfaß für drei Jahre

Sensorik

Bräunliches Rot mit Bersteinreflexen, Aprikose, reife Pflaumen und Anklänge an Butterkaramell, leichte Kräuterwürze mit seidig-süßlichen Lakritz-Noten

Passt gut zu

Running Chokocake mit Orangenfilets

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Tawnys unterscheiden sich ja von den rubinrot leuchtenden Ruby-Ports dadurch, dass sie von Anfang an in kleineren Holzfässern oxidativ, also mit etwas mehr Sauerstoffkontakt ausgebaut werden und dadurch eben auch ihre Farbtiefe verlieren (daher der Name Tawny = lohfarben). Sie sind meist etwas weicher, runder, zurückhaltender in der Fruchttiefe als die Rubys, erinnern mit ihrem Duft nach Aprikosen und oft Brioche oder frischem Brot eher an einen gereiften roten Süßwein. Durch die Reife im Holz, den hohen Alkohol- und meist auch Zuckergehalt, sind sie geöffnet auch länger haltbar, bis zu einem Monat, im Gegensatz zu den Rubys, die innerhalb weniger Tage getrunken werden sollten.