

QUINTA DE BALDIAS

VINTAGE PORT 2003

Degustationsnotizen von João Paulo Martins, Weinkritiker aus Portugal :

Sehr fein im Aroma, sehr gute Kombination zwischen der Frucht und den vegetabilen Noten, alles sehr gut proportioniert.

Man spürt, dass hier mit sehr viel Sorgfalt ein grosser Wein gekeltert wurde.

Im Gaumen überzeugt dieser Vintage mit der selben Finesse wie im Bouquet.

Ein Portwein bei dem man keine Lust verspürt im Keller zu lagern, sondern der man in seiner jugendlichen Harmonie geniessen sollte. Und jetzt?

Dieser Vintage stammt aus dem besten Lesegut des Jahrgangs 2003.

Er wird auf traditionelle Weise durch stampfen der Trauben mit den Füssen in speziellen Granitbehältern (Lagares) hergestellt.

Nach ungefähr zweijähriger Fasslagerung wird dieser Wein auf Flaschen gezogen, wobei auf Filtrieren und Kältebehandlung verzichtet wird.

Er zeichnet sich durch seine intensive dunkle Farbe aus und entfaltet ein komplexes und tiefgründiges Aroma, mit markanten Geschmackseindrücken von süssen und reifen Früchten und feinen Gewürznuancen.

FARBE:	Undurchsichtiges, sehr dunkles Rot
PRODUZENT:	Sociedade Agricola Quinta de Baldias, Lda, Lamego, Portugal
HERKUNFT:	Douro-Tal
KLASSIFIKATION:	DOC Douro
KLASSIFIKATION DER WEINBERGE:	A
WEINTYP:	Portwein rot
ALKOHOL:	20 Vol.-%
TRAUBENSORTEN:	Touriga Nacional, Touriga Franca und Tinto Cão
BODENTYP:	Schiefer
VINIFIKATION:	Fermentation in „Lagares“ bei 28°C, wird während zwei Tagen intensiv mit den Füssen zerstampft und teilweise abgebeert. Anschliessend wird der junge Wein mit 77 Vol-% Traubenbranntwein versetzt (80% Most/ 20% Branntwein), es folgt eine intensive Mazeration.
REIFUNG:	Zu Beginn reift der Wein in grossen Eichenfässern von 550 Liter, bis er nach ca. zwei Jahren abgefüllt wird. Bei diesem Portwein handelt es sich um einen traditionellen Vintage, der ohne Filtration oder sonstige Behandlung abgefüllt wird. Er reift in der Flasche und sollte bedingt durch den Bodensatz dekantiert werden.
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 12 bis 14°C und vor Licht geschützt
TRINKTEMPERATUR:	Bei 17 bis 18°C im Original Portweinkelch IVP servieren Vintage-Ports sollten innerhalb von drei Tagen nach dem Öffnen der Flasche getrunken werden, um seine Charakteristika zu bewahren.
BEGLEITUNG:	Vintage-Port wird meistens als krönender Abschluss eines guten Essens genossen. Sie begleiten aufs schönste Käse wie Stilton, Roquefort, Gorgonzola und reife Bergkäse und sind eine wunderbare Ergänzung zu einer Zigarre.

Porto do Vinho

Kantonsstrasse 51 . 6048 Horw/Luzern . Telefon 041 340 40 53 . Telefax 041 322 03 67

ONLINE-WEINSHOP: www.wein-portugal.com

E-MAIL: vinho@wein-portugal.com