Warre´s Late Bottled Vintage 2008

Tiefrote Farbe, dichte, eingekochte und reife Früchte, feine Tertiär-Aromatik

Winzer: Warre´s
Region: Douro
Rebsorte: Traditionelle portugiesische Rebsorten
Farbe: rot
Ausbau: 4 Jahre Fassreife
Alkohol: 20.0 % vol
Trinktemperatur: 14 - 16°C

Kulinarischer Tipp: Zur Leberpastete und Ente mit Früchten, zu Blauschimmelkäse und Schokomousse

0.75 l – Bestellnummer n331008

Warre´s
Douro

Warre's, gegründet 1670, war die erste englische Portweinfirma in Portugal und gilt damit als Wegbereiter und Mitentwickler des englischen Nationalgetränks. Dem gärenden Most wird noch während der Gärung Branntwein zugesetzt. Durch dieses Fortifizierung genannte Aufspriten behält der Wein seine natürliche Süße und hat mehr Alkohol, als Weine durch die Gärung normalerweise erreichen. Das machte ihn seinerzeit weniger anfällig für die lange Reise auf die Insel und gewährleistet heute eine Lagerfähigkeit von mehreren Jahrzehnten. Zur Extraktion der wertvollen Inhaltsstoffe wurde die Maische früher mit Füßen getreten. Ende des 20. Jahrhunderts erfand Warre's als erste Firma eine Maschine, die diese sanften Bewegungen imitieren kann. Der Late Bottled Vintage wird erst nach rund vier Jahren im Fass abgefüllt und reift dann noch mehrere Jahre in der Flasche. Dadurch wird die Frucht besonders gut konserviert und der Port präsentiert sich fein und abgerundet.

Abbildung unverbindlich