Alkohol: 19.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: sofort
Restzucker: 95 g/l
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Granit
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: 1
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.4

0,5l
SPRIT157

Tawny Port »Tonel N°12« 10 years old

Quinta de la Rosa

Daß seriöses Portweinvergnügen ungewöhnlich preiswert sein kann, beweist Sophia Bergqvist mit diesem klassischen »Tawny Port«. Tawny ist der vielleicht traditionelleste Portwein den es gibt, der Inbegriff trinkreifen Portweines schlechthin. Dabei ist schon der Name Programm. »Tawny« bezeichnet die Farbe, sie ist bräunlich gereift. Von einem Tawny wie diesem kann man ohne Reue auch mal eine Flasche genüßlich vernichten, wenn der Abend und seine Gesellschaft es hergeben.

Auf der Quinta de la Rosa wird Tawny jedes Jahr hergestellt. Trotzdem ist er ob der großen Nachfrage nicht immer verfügbar. Die Quinta de Rosa produziert alle ihre Weine ausschließlich aus eigenen Trauben. In diesem Fall aus den traditionellen Rebsorten des Dourotales: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca und Tinta Roriz. Deren Trauben werden auf der Quinta de la Rosa noch traditionell mit den Füßen in großen Granitbecken, den Lagares, eingemaischt und ihr Wein reift anschließend in kleinen 550 Liter fassenden Holzfässern. Sophia Bergqvist behält sich von jedem Jahrgang eine gewisse Menge hochwertiger Partien zurück, so daß sie immer, wenn sie Tawny braucht, frisch aus ihrer »Bibliothek« der mindestens zehn Jahre lang gereiften Portweine diesen Tawny »Tonel N°12« verschneiden und zusammenstellen kann. So gewährleistet sie Stil und Qualität.

Ergebnis ist ein reicher, eleganter Portwein mittleren Körpers, der nach reifen Pflaumen duftet, nach getrockneten Früchten, Feigen, Honig und gerösteten Mandeln. Seine Gerbstoffe sind abgeschmolzen zu wohltuend feinem Samt und seine Wärme steht für die Hitze des Flußtales.

Einen Tawny wie diesen trinkt man, wenn man ihn kauft, bzw. man kauft ihn, um ihn zu trinken. Länger als 3-4 Jahre sollte er nicht auf der Flasche reifen, denn er wurde trinkreif abgefüllt. Wir empfehlen ihn leicht gekühlt als Aperitif oder als Begleiter reifer Rohmilchkäse, allen voran zu Blauschimmel wie Cheddar, Fourme d´Ambert oder Roquefort. Oder Sie genießen ihn pur und lassen sich verwöhnen von seinen reifen balsamischen Aromen, seiner wunderbaren Komplexität und seinem schmeichelnden Mundgefühl. Mit diesem Port im Glas können Sie Raum und Zeit vergessen und sich auf eine entspannte Reise nach innen begeben.

K&U
www.weinhalle.de