



30 Years Old Tawny Port

Quinta do Javali

Produzent	Quinta do Javali
Herkunft	Douro, Portugal
Traubensorten	Tinta Roriz, Tinta Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional
Flaschengrösse	75 cl

Weinbeschrieb

Dunkles Bernstein. Das Bouquet ist raffiniert und vielschichtig, kaum süss, aber mit feinabgestuften Aromen versehen. Darunter ist der Duft von dunklem Tannenhonig, aber auch eine rauchige Nuance. Die Jahre haben die einstige Frucht zu schönen Rosinenaromen und dem Duft gedörrter Aprikosen reduziert. Die trockenere, würzigen Nuancen dominieren das Bouquet. Auch der Körper definiert sich über diese Eigenschaften. Etwas Caramel sorgt für die Wärme und die einzige Süsse im Hintergrund, aber auch der Körper zeichnet sich durch sublime Trockenfruchtaromen aus. Ergänzt werden sie durch feinwürzigen Tabak sowie einen Ansatz von altem Rum. Sie führen bis in den Abgang, der sich lange hinzieht und neben seinen Aromen noch den entscheidenden Eindruck von Säure zurücklässt.

Vinifikation und Ausbau

In offenen Betontanks. Reifung 30 Jahre in alten Eichenfässern. Unfiltriert abgefüllt.

Passt zu

Als Dessert ohne Begleitung oder mit warmem Apfelkuchen, caramelisierten Birnen, Vanilledessert.