

Produkt-Datenblatt

DESSERT- & PORTWEINE



Allesverloren Cape Vintage Port - 2011

Artikelnummer:	5375
Jahrgang:	2011
Produzent:	Allesverloren
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	19.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2068
Traubensorten:	Touriga Nacional Tinta Barocca Sousão Touriga Franca Tinta Amarella Tinta Francesca

Platter's 4 Sterne
Vinous - Neal Martin 4 Punkte

CHF 32.00

inkl. MwSt CHF 2.40

Vinifikation

Als ein Juwel des Swartlandes gilt der Allesverloren Fine Old Vintage, der aus den klassischen Portweintrrauben Touriga Nacional, Souzao, Tinta Barocca, Tinta Francisca, Tinta Amarella und Touriga Francisca gekeltert wird. Diese gedeihen auf ab 1954 gepflanzten Weinbergen, die niemals bewässert werden. So wachsen geringe Erträge von Trauben mit höchster Konzentration. 20 Monate in 400-Liter-Fässern aus französischer Eiche gereift, zeigt sich hier ein exzellenter Likörwein mit toller Balance und Potential für rund 50 Jahre.

Charakter

Schöne Aromen von Honig harmonieren in der Nase mit rauchigen Noten und subtilen Anklängen von schwarzer Kirsche und süßen Gewürzen. Üppige Praline und kandierte Orangenschalen vermählt der Allesverloren Fine Old Vintage am Gaumen mit wunderbarem Gleichgewicht zwischen Säure und Alkohol. Klingt mit anhaltenden würzigen Früchten und einem Hauch von dunkler Schokolade langsam aus. Dieser Likörwein kann problemlos bis zu 50 Jahre gelagert werden.

Trinkempfehlung

Dieser Wein passt am besten zu Spaghetti mit Gorgonzolasauce, einem traditionellen Stilton oder wenn es süß sein soll zu einer Schwarwälder Kirschtorte.