

Produkt-Datenblatt

DESSERT- & PORTWEINE



Allesverloren Cape Vintage Port-Style - Gereift - TOP SALE - 2014

Artikelnummer:	9859
Jahrgang:	2014
Produzent:	Allesverloren
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	20 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2040
Traubensorten:	Sousão 20% Touriga Nacional 30% Tinta Barocca 50%

Keine Bewertungen vorhanden.

CHF 24.90

inkl. MwSt CHF 1.87

Vinifikation

Der Fine Old Vintage 2014 ist eine Assemblage aus Tinta Barocca, Touriga Nacional und Sousão, die Trauben wachsen auf einer Mischung von Tafelberg-Sandstein und Malmesbury-Schiefer in einer Höhe von 270 bis 340 m über dem Meeresspiegel. Die Reben wurden ab 1954 gepflanzt und erhielten keine Bewässerung. Die Erträge liegen bei durchschnittlich 6 Tonnen pro Hektar. Die voll ausgereiften Trauben wurden Mitte März bei 28° bis 29° Oechsle von Hand geerntet, vergoren und aufgespritzt bevor sie 20 Monate lang in 400-Liter-Fässern aus französischer Eiche mit zweiter und dritter Füllung reiften.

Charakter

In der Nase schön integrierte Nuancen von Honig und Minzkuchen mit subtilen Anklängen an Schwarzkirsche und süße Gewürze. Am Gaumen üppige Pralinen und kandierte Orangenschalen mit einer wunderbaren Balance zwischen Säure und Alkohol, die mit würzigen Früchten und einem Hauch von Zartbitterschokolade ausklingt.

Trinkempfehlung

Dieser Wein passt am besten zu cremiger Gorgonzola-Suppe, Schwarzwälder Kirschtorte, Hackfleischpasteten und traditionellem Stilton oder einem anderen kräftigen Blauschimmelkäse.