

Quinta do Crasto Vintage Port '16

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo

Produktart: Portwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Porto 6 0,75 L

über 25 versch. Rebsorten

Alc.: 20,0 %

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Schiefer
Ø Alter der Rebstöcke: > 60 Jahre
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 4,0 g/L RZ: 105 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die Trauben werden handgeerntet und nach traditioneller Art mit den Füßen zu Saft getreten. Die Fermentation findet in den Lagares (offene Granitgärtanks) statt. Nach der Hinzugabe von Branntwein (bei 8° Baumé), um die Gärung zu stoppen, reift der Wein für 24 Monate in portugiesischen Eichenholzfässern.

Verkostungsnotiz

Farbe: fast schwarz

Nase: außerordentlich intensiv mit Aromen von frischen Beerenfrüchten und Gummi Cistus.

Gaumen: voluminös und elegant, hochkonzentriert und spektakulär Komplex mit feinstrukturierten, frischen und kompakten Tanninen. Aromen von Beerenobst. Langer anhaltender Abgang.

Passend dazu: Filet Mignon in Pfefferkruste, Käsekuchen, Panna Cotta, Schokoladen Mousse mit Wildbeeren

Trinktemperatur: 12°-14°C

Besonderheit: über 25 verschiedene Rebsorten aus Mischpflanzung kommen hier zum Einsatz

VE=Verpackungseinheit / Gebinde RZ=Restzucker TE=Trockenextrakt SO₂: Sulfitgehalt

