

Real Companhia Velha

Delaforce Sons & Ca. – Vinhos, Lda. (kurz **Delaforce**) wurde 1868 von französischen Hugenotten in Porto gegründet. Aufgrund der ausgezeichneten Qualität der Weine wählte der portugiesische König Delaforce zu seinem Hoflieferanten für Portweine. Heute befindet sich die Fima im Eigentum der [Real Companhia Velha](#), die die Tradition dieses berühmten Handelshauses mit grossem Erfolg weiterführt. Real Companhia Velha, die *alte königliche Gesellschaft*, wurde unter der Schirmherrschaft des Marques Pombal durch ein Dekret des Königs Dom Jose I. 1756 gegründet und ist heute ein bedeutender Wein- und Portweinproduzent.

Quinta da Côrte

Viele Jahre lang, als sie im Besitz der lokalen Familien "Pacheco & Irmãos" war, produzierte die Quinta Trauben und gelegentliche Weine, die sie an große Portweinhersteller wie Delaforce, Croft, Taylor's und Ramos Pinto verkauften. Die Quinta hatte gute und schlechte Jahre, aber gerade genug, um die eigenen Kosten zu decken. Obwohl das Gut Weine lieferte, die sich durchaus in die unglaubliche Vielfalt der von den Vertragsfirmen produzierten Blends einfügen ließen, fehlten die Mittel, um die Unabhängigkeit zu erlangen, die das große Terroir verdiente, und um ein eigenes Sortiment zu entwickeln. 2012 kaufte Philippe Austruy die Qta da Côrte (<https://quintadacorte.com/en/>).

Das Jahr 1995

Der Winter 1994/5 brachte gute Niederschläge. Allerdings waren März und April erstaunlich warm. Dies förderte ein sehr frühes Blattwachstum, Knospung und schließlich Blüte. Bis Anfang August waren die alten Weinberge ihrem normalen Reifegrad um etwa zwei Wochen voraus. Am Ende des Monats, der sehr heiß war, waren die Trauben in einem ausgezeichneten Zustand, mit der leichten "Faltenbildung", die einem Portweinproduzenten zeigt, dass der Saft sehr konzentriert und reichhaltig ist. Die Weinlese begann am 4. September, etwa 14 Tage früher als der Durchschnitt. Ein wenig Regen hatte die Schalen aufgeweicht was eine leichtere Farbextraktion ermöglichte.

Die Lagerung

Nach Erhalt des Portweines sollte die Flasche 2 bis 3 Tage in den Keller gestellt werden, bis das Sediment sich am Boden abgesetzt hat. Nachher sollte der Portwein liegend gelagert werden, damit der Zapfen nicht völlig austrocknet. In einem temperierten Weinkeller beträgt die Lagerfähigkeit ca. 20 bis maximal 30 Jahre. Aber schon jetzt kann dieser fantastische Wein geöffnet und genossen werden.

Das Öffnen

Wir empfehlen Ihnen, den gesamten Flascheninhalt gleichentags zu geniessen. Dabei sollte der Wein nach Möglichkeit eine Stunde vor dem Trinken sorgfältig dekantiert werden, damit die Aromen sich bei einer idealen Temperatur von ca. 17° Celsius voll entfalten können. Sie können aus dem Ganzen ein doppeltes oder gar ein dreifaches „Happening“ machen, indem Sie mit Blue Stilton beginnen und dann mit einem Schokoladedessert und/oder einer feinen Havanna weiterfahren.

Beschreibung

Tiefes Purpurrot mit violetter Schimmer. Attraktive, opulent-fruchtige Nase; florale dunkle Beeren, Tee und Kirsche. Am Gaumen ist der Wein schön abgerundet, fest, gut strukturiert und ausgewogen. Grosse, pralle, frische Fruchtaromen mit einer würzigen Kante. Vollmundig, mit kräftigen Tanninen und einem langen, langen Abgang. Hervorragend.

Auszeichnungen/Bewertungen

Wine Spectator 1997: 90-94/100 Punkte

Wine Specification

k.A.

