

San Leonardo MotherWine 40-year-old - 1948

Quinta do Mourão

Die Quinta do Mourão besteht aus 5 Weingütern, die in den 70iger Jahren von Mario Braga, dem Vater des heutigen Besitzers Miguel Braga, gekauft wurde. Sie liegen an verschiedenen Orten im Douro Tal. Die grösste Quinta, von welcher aus Miguel den Betrieb führt, liegt nahe am Douro, nur einige Kilometer westlich von Regua entfernt. Die kellertechnischen Einrichtungen sind auf dem neuesten Stand und ermöglichen es, Weine allererste Güte zu produzieren.

Miguel Braga ist Winzer aus Leidenschaft und steht neuen, auch unkonventionellen Ideen stets offen gegenüber. Seine Weine geniessen bei international renommierten Portweinkennern einen erstklassigen Ruf. Die Gründe für die hohe Qualität seiner Weine sieht er u.a. in der Vielfalt der Traubensorten, den 5 verschiedenen Standorten (unterschiedliche Mikroklima) und der Möglichkeit, für seine Blends stets nur die besten Weine verwenden zu können.

San Leonardo MotherWine 40y-year-old - 1948

Als «Mutterwein» bezeichnet Miguel Braga, Besitzer und Oenologe der Quinta do Mourão, den Basiswein für seine jeweiligen hochklassigen Tawny Ports. Beim 40-jährigen S. Leonardo ist dies ein fassgelagerter Wein aus dem Jahre 1948. Kulinarische Empfehlungen zu diesen Weinen erübrigen sich: Sie sind – wie Miguel Braga es so schön ausdrückt: «selfish» – stehe für sich allein ... Der San Leonardo MotherWine 40-year-old sollte bei einer Trinktemperatur von ca. 10 bis 12 Grad Celsius serviert werden.

Die Lagerung

Der Portwein sollte im Weinkeller stehend gelagert werden.

Das Öffnen

Wir empfehlen Ihnen, den gesamten Flascheninhalt gleichentags zu geniessen. Ansonsten kann der Wein einige Wochen im Kühlschrank offen „zwischengelagert“ werden. 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

Goldene Farbe mit grünlichen Nuancen und intensivem Aroma, Noten von Holz, Karamell, Tabak und einem Hauch von sehr altem Aceto Balsamico. Am Gaumen ist er voll, frisch mit Noten von Trockenfrüchten und Gewürzen, mit einem süffigen, unendlich langen Abgang.!

Kulinarische Empfehlung

Servieren Sie ihn zu Trockenfrüchten, Orangengebäck, Karamellcrème, Kaffee und Schokolade oder geniessen Sie ihn mit einer guten kubanischen Zigarre.

Wine Specifications

Alcohol by Volume: 19.87.% vol (20°C)
Total Acidity: 6.5 g/l tartaric acid
Residual Sugar: 169g/litres

