

San Leonardo 50-year-old Tawny Port

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 50-year-old Tawny Port

Die San Leonardo Tawny Portweine werden aus Weinen höchster Qualität hergestellt, miteinander verschnitten und anschließend in Eichenfässern gereift, bis sie je nach Alter und Qualität das richtige Gleichgewicht zwischen der Zartheit und Eleganz finden. Die unterschiedlich lange Fasslagerung der jeweiligen Weine verleihen diesen Weinen Struktur, Frische und Langlebigkeit. Die San Leonardo Tawny Portweine sollten bei ca. 13 bis 16 Grad Celsius serviert werden, damit er mit guten Freunden genossen werden kann.

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

Grünlich-goldene Farbe. Sirupartige Konsistenz. Das raffinierte und komplexe Bouquet erinnert an Nüsse, Karamell, Vanille, Honig, Leder, Zigarrenkiste, altes lackiertes Holz, Bourbon, braunen Zucker, Blutorange, "Zimt und Cayennepfeffer" Gewürze. Am Gaumen unglaublich, seidig und luxuriös, komplexes Aroma von Getreide (Weizen, Hafer, Reis), Toffee, Karamell und braunem Zucker. Die Viskosität ist beeindruckend. Der Abgang ist lang und anhaltend, 10 Minuten nach der Verkostung hat man immer noch das Gefühl, gerade einen neuen Schluck genommen zu haben. Ein aussergewöhnlicher Wein.

Food pairing suggestion and serving

-

Wine Specifications

Alcohol by Volume: 20.% vol (20°C)

Total Acidity: 5.54 g/l tartaric acid

Residual Sugar: 178g/litres

