

San Leonardo Old Fine White Porto “L”

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 Old Fine White Porto “L”

Die San Leonardo Old Fine White 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 Old Fine White Portweine sollten wie Weissweine (ca. 10 bis 12 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

Leuchtend tiefgoldene Farbe mit intensiven, grünen Reflexen. Intensives, minimal überreifes Aprikosen-Pfirsich-Bouquet, Honig und eine erfrischende Kräuternote. Sehr gut stützende Säure am Gaumen, die die sicherlich 150g Restzucker sehr gut zügeln. Auch hier minimal überreife, aber stimmige Gelbfruchtaromen. Langer, sehr langer Abgang. Der Beste seiner Klasse!

Food pairing suggestion and serving

-

Wine Specifications

Alcohol by Volume: 20.% vol (20°C)
Total Acidity: 5.54 g/l tartaric acid
Residual Sugar: 199g/litres

