

Vintage Port

Region	Douro
Erzeuger	Graham's Symington Family Estates, Vinho - Douro
Alkoholgehalt	20 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	PDO030116

99 Punkte! (James Suckling) Weltklasse!

19 Punkte Vinho Grandes Escolhas Dominic Symington: „Der Sommer war sehr warm. Die Versuchung lag in 2016 daher nahe, früher zu ernten, um die Trauben in Sicherheit zu bringen, und man musste Mut haben, diese Option zu riskieren. Ein Jahrgang, der in allerletzter Minute hätte verloren gehen können, aber letztendlich ein herausragendes Jahr ergab. Das Geheimnis war jedenfalls, das man sehr vorsichtig und ununterbrochen den Weinbergen lauschen musste, natürlich auch ein bisschen pokern, und die Wettervorhersage im Auge behalten.“ Vintage-Ports stellen in der Welt der Ports die Königsdisziplin da. Alljährlich wartet die Welt gespannt darauf, ob es Jahrgangs-Ports geben wird und wie die Güte sein wird. Denn nur in außerordentlichen Jahren mit exzellenten Erntebedingungen werden diese Juwelen produziert. Erst nach zwei Jahren wandern sie unfiltriert auf die Flasche, um von dann Generationen von Sammlern mit ihrer Flaschenreife zu beglücken. Und Graham's Vintage Port stellt in vielen Jahren die Referenz für den Jahrgang, führt die Familie Symington doch den Besitz meisterlich und hat sich einen exzellenten Ruf erarbeitet. Im mengentechnisch winzigen Jahrgang 2016 beweisen die Symingtons mal wieder, dass sie zu Recht zu der absoluten Spitze der Portweinwelt zählen. In diesem herausforderungsvollen Jahrgang, in dem man ohne Neven aus Stahl schnell die Brillanz des Jahrgangs vernichten konnte, denn ein langes Ausharren und eine Portion Glück waren hier mehr als hilfreich, füllen sie einen der schönsten Vintage-Ports, der bereits jetzt sensationelle Bewertungen einfuhr. Dieser



dunkel funkelnde, unter einem extrem undurchsichtigen Granatrot mit tiefschwarzen Anklängen eingefassten Port (37% Touriga Nacional und 42% Touriga Franca als dominierende Rebsorten) betört durch eine phantastische, sehr intensive Nase nach verführerischen Aromen von Brombeeren und Johannisbeeren, Nelken und einem Hauch von Eukalyptus. Allein die Nase vereint den typischen Graham's-Stil, der Kraft, Konzentration und Frische gleichwertig in eine Waagschale wirft. Das ist ein Potpourri an Cassis- und rotbeerigen Fruchtdüften. Am Gaumen kniet der Port auf einem robusten Tanningerüst, welches jedoch perfekt durch eine feine Säure und der damit einhergehenden Frische ausbalanciert wird. Der Gaumen badet in faszinierenden Aromen von dunklen Pflaumen, prallen Sauerkirschen, Brombeerfrucht und Lakritz. Ein Hauch von Malz, schwarzem Pfeffer und Schokolade vermischt sich mit der süßlich-likörigen Frucht, die besonders schön mit Eukalyptus aushallt. Eine beeindruckende Dichte, eine traumhafte innere Balanciertheit und die typische Finesse und Komplexität von Graham's zeichnen diesen Vintage Port der Extraklasse aus. Die einzigartigen Schieferterroirs an den Ufern des Douro sind verantwortlich für diesen begeisternden Wein, der das Potenzial hat, mehrere Generationen zu verzaubern.

Trinkempfehlung: Werte Kunden: Dieser monumentale Portwein aus 2016 zählt zu den ganz großen Jahrgängen und besitzt

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003