

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



## Vintage Port

Region: Douro  
Erzeuger: Alves de Sousa  
Alkoholgehalt: 19,5 % vol.  
Rebsorten: Gouveio, Malvasia, Rabigato  
Bestell-Nr.: PDO101217

### **„Ich liebe seine Eleganz und Frische!“ – Mark Squires (Robert Parker’s WINE ADVOCATE)**

94 Falstaff-Punkte! Der Charme des Vintage-Port Jahrgangs 2017? Er ist ein historischer Meilenstein! Denn drei Jahrgänge aufeinander, die als Vintage-Port ausgerufen wurden, dies gab es noch nie in der langen Geschichte des berühmtesten Weins Portugals. Und 2017 gilt für viele nicht nur als historischer Jahrgang, sondern auch als qualitativer Meilenstein des 21. Jahrhunderts. Wir haben uns direkt um eine großzügige Allokation von Tiagos Vintage-Port gekümmert, denn die Nachfrage ist enorm, die Mengen allerdings gering. Der Vintage Port von Alves de Sousa stammt aus den zwei besten Weinlagen, der „Oliveirinha“ in Cima Corgo und „Gaivosa“ in Baixo Corgo. Er reift traditionell über zwei Jahre in Fässern und wird dann unfiltriert gefüllt, um sein Potenzial für eine ganze Generation zu bewahren und sich über viele, viele Jahre auf der Flasche zu entwickeln. Tiago und sein Vater sind jedoch besonders qualitätskritisch, im Unterschied zu vielen ihrer Kollegen entschieden sie sich, nach 2015 erst wieder den 17er als Vintage Port abzufüllen und haben somit den letzten Jahrgang ausgelassen! Dieser Vintage Port ist ein Blend aus 40% Sousao, 15% Touriga Nacional und diversen autochthonen Rebsorten. Alves de Sousas Ports stehen für andere stilistische Richtung als die vieler anderer, ähnlich wie bei ihren Rot- und Weißweinen setzen sie auf Eleganz, noble Zurückhaltung und Subtilität, wofür bereits der zurückhaltende Ausbau in lediglich 30% französischer Eiche spricht. Das ist definitiv ein Port für die lange Strecke, dessen nobler Duft nach getrockneten Feigen, Nougat und Sauerkirsche schon jetzt verführt. Und, Kennzeichen dieses Ports, trotz all seiner Kraft und der saftigen Frucht besticht er am Gaumen mit einer genialen Frische und einer feinen mineralischen Ader, die sich durch die Aromenvielfalt schlängelt und im Abgang einen schönen, leicht süßlichen grip hinterlässt, der lange anhaftet. Trotz der rauchig-würzigen Noten, den Anklängen von Nougat, edler Bitterschokolade, kandierten Orangenzesten und einem Hauch Dörrobst vermeidet dieser feine Wein jede Extravaganz, wirkt vielmehr in sich ruhend, rund, ausgewogen, sehr balanciert, mit einer seidigen Textur, und jetzt in der Jugend bereits erstaunlich zugänglich und frisch.

