

## Vintage Port

Region	Douro
Erzeuger	Graham's Symington Family Estates, Vinho - Douro
Alkoholgehalt	20 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	PDO030100

### WINE SPECTATOR: 98 Punkte und Platz 9 in den 'Top 100 des Jahres 2003'

Der herausragende Vintage Port-Jahrgang 2000 hat sich in das Gedächtnis gebrannt wegen der immensen Konzentration und Dichte der Weine und der gleichzeitig (leider) extrem geringen Erntemenge. Umso dankbarer sind wir den Symingtons, dass sie uns für Sie, werte Kunden, noch einige Flaschen direkt aus dem Keller des Gutes zur Verfügung gestellt haben. Leider ist der 2000er Vintage Port nicht rechtzeitig bei uns eingetroffen, um ihn für Sie nochmals selbst frisch verkosten zu können. Daher erlauben wir uns, Ihnen einige Kritikerstimmen zu zitieren: Der WINE SPECTATOR ist begeistert: „Graham's ist ein leuchtendes Beispiel eines etablierten Portweinhauses, welches alles daran setzt, noch bessere Weine durch noch bessere Weinbergsarbeit und verbesserte Methoden bei der Weinherstellung zu machen. Der 2000er ist der beste junge Vintage Port, den ich je von Graham's probiert habe und vielleicht wird er auf lange Sicht sogar den legendären 1948er übertreffen. Er riecht nach frisch gepflückten Orchideen, mit Wagenladungen voller reifer, klarer Früchte, dreht im Mund dann voll auf, voller Körper, mittelsüß und sehr kraftvoll am Gaumen mit schmeckbaren samtigen Tanninen. Klingt noch minutenlang nach. Welch großartige Balance und große Klasse bei diesem jungen Vintage Port. 98 Punkte!“ Und dazu als Krönung ein Platz in den Top 10 der „100 besten Weine des Jahres“ (Ausgabe 2003)! Master of Wine MICHAEL BROADBENT vergibt 5 STERNE: „Samtige Intensität. Bemerkenswert süß wie immer, blumige Düfte, herrlicher Geschmack, reichhaltiges Tannin. Großartiger



Wein.“ CLIVE COATES, ebenfalls Master of Wine, sieht dies ähnlich: „Sehr gute Farbe. Brillante Nase. Das ist echte Qualität hier. Konzentriert und fruchtig. Elegant und komplex. Extrem vielschichtig mit vielen Dimensionen. Volle, sehr feine Tannine. Hervorragende Tiefe in der Fruchtaromatik. Viel Grip. Das hat noch mehr zu bieten als Fonseca. Exzellent. 18,5/20 Punkten!“

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	105 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	90 mg/l
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](mailto:info@pinard.de)

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

<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: DEUTDE33HAN

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