Spirituosen-Expertise



Osborne Tawny Port Art.-Nr.: 43 10 17

HERKUNFTSLAND: Portugal

ANBAUGEBIET: Oberes Dourotal, Nordportugal

ERZEUGER: Osborne

KLASSIFIZIERUNG: DOC

HERSTELLUNG: Dieser elegante Tawny Port reift mindestens

4 Jahre in Eichenholzfässern.

BEURTEILUNG: Klassischer, reifer, feinwürziger, halbsüßer Tawny-

Port, vollmundig-süß mit leichten feinen Honig- und

Holznoten.

MENÜEMPFEHLUNG: Als Aperitif, zum Käse oder zum Dessert.

TRINKTEMPERATUR: Raumtemperatur

ANALYSE: Alkoholgehalt: 19,5 % vol.

Restzucker: / g/l Gesamtsäure: / g/l

Die an der Douro-Mündung gelegene Hafenstadt Porto gab dem wohl berühmtesten Wein der Welt seinen Namen. Von dort wird der seit Mitte des 17. Jahrhunderts besonders in England hochgeschätzte Wein verschifft. Sein Anbaugebiet liegt etwa 100 Kilometer flussaufwärts im oberen Dourotal. An den Steilhängen gedeihen auf wärmespeichernden Schieferböden 80 verschiedene Traubensorten, von denen bis zu 40 für die Portweinbereitung zugelassen sind.

Man findet zwar auch heutzutage noch das traditionelle Stampfen der geernteten Trauben mit den Füßen, meist sorgt aber moderne Kellertechnik für schonendes Pressen und temperaturkontrollierte Gärung, die nach zwei bis drei Tagen durch Zugabe von Weindestillat gestoppt wird.

Der junge Wein lagert den Winter über auf den Weingütern, im Frühjahr wird er flussabwärts nach dem Porto gegenüberliegenden Vilanova de Gaia gebracht, wo Osborne, wie alle berühmten Portweinhäuser, ihre "Lodges" haben. Dort reifen die Portweine – je nach Typ und Qualität – zwischen drei Jahren und mehreren Jahrzehnten im Holzfass und in der Flasche. Die meisten Portweine sind Cuvées aus Weinen unterschiedlicher Lagen und Jahrgänge, um über Jahre hinweg eine konstante Qualität anzubieten.

Osborne Tawny Port ist mindestens vier Jahre im Fass gereift, wobei er einen leicht goldbraunen Farbton annimmt (englisch tawny: lohfarben). Er ist ein eleganter, vielseitiger Wein, den man als Aperitif, zum Käse oder zum Dessert trinken kann.

