



# S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e



## Osborne Vintage Port 2003 (Vegan)

Art.-Nr.: 43 21 13

HERKUNFTSLAND:	Portugal
ANBAUGEBIET:	Oberes Dourotal, Nordportugal
ERZEUGER:	Osborne
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Concours Mondial de Bruxelles
KLASSIFIZIERUNG:	DOC
HERSTELLUNG:	Den Vintage Port gibt es nur in außergewöhnlich guten Jahren. Der Wein reift zunächst für zwei Jahre im Eichenfass um dann ungefiltert in die Flasche gefüllt zu werden.
BEURTEILUNG:	Fruchtige, elegante und intensive Aromen von Waldbeeren und roten Früchten.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu kräftigem Käse, zum Dessert und als exklusiver Digestiv. Vor dem Servieren dekantieren.
TRINKTEMPERATUR:	Raumtemperatur
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 20,0 % vol. Restzucker: / g/l Gesamtsäure: / g/l</i>

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.

Vintage Port wird nur in außergewöhnlich guten Weinjahrgängen hergestellt und besteht ausschließlich aus Trauben des gleichen Jahrgangs. Zunächst reift der Wein für zwei Jahre im Eichenfass, bevor er ungefiltert in schwarze Flaschen abgefüllt wird. Nur so kann er sich in der Flasche weiter entwickeln und seine besondere Süße erreichen. Erst nach zehn bis zwölf Jahren erreicht Vintage Port die richtige Reife. Vintages müssen beim Instituto dos Vinhos do Douro e Porto eingereicht, geprüft und genehmigt werden.



**EGGERS & FRANKE**

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE