

QUINTA DO NOVAL, Douro

Seit der Gründung im Jahre 1715 ist die Quinta do Noval eines der führenden Portweinhäuser. Sie ist eine der schönsten Domänen (Quinta) des Douro-Tals mit spektakulären terrassen-förmigen Weinbergen, und der einzige der großen Portweinerzeuger, der seine gesamte Weinproduktion vor Ort in der Quinta altern, komponieren und abfüllen lässt (und nicht flussabwärts in Vila Nova de Gaia an der Mündung des Douro). Im Weinberg wurde dazu ein riesiger Keller angelegt, wo auch die sogenannten Pipes, die 620 Liter Eichenholzfässer, mit ihrem kostbaren Inhalt lagern. Hier altern die Weine je nach Art des Portweins zwischen 2 und 60 Jahren vor der Flaschenfüllung. Noval ist für seine in der Quinta ausgebauten Vintages, Colheitas und Late Bottled Vintages (=LBV) weltberühmt. Aus einer kleinen Parzelle in der Nähe der Gebäude stammen die Reben für den wertvollsten Wein, den "Nacional Vintage". Diese Reben wurden im letzten Jahrhundert von der Reblaus verschont und sind damit einige der nur noch ganz wenigen wurzelechten Rebstöcke Portugals. Der 1931er Vintage Nacional wurde als teuerster je verkaufter Port zur Legende, der2011er Vintage Nacional wurde von Parker mit der Höchstnote von 100 Punkten bewertet. Heute noch wird der Nacional nur selten verkauft, sondern oft verdienten Persönlichkeiten zugeteilt. Auch die anderen Vintages sind weltweit gesuchte Weine.



10 Years Old Tawny Port

An den alten Tawnies zeigt sich die Kunst der Alterung in den Eichenholzfässern. Denn sie dürfen dort nicht etwa sich selbst überlassen, sondern müssen permanent überwacht und gepflegt werden. Je länger sie reifen, umso heller ihre bernsteinartige Farbe (=Tawny). Der 10 Jahre im Fass gereifte Tawny von Noval ist dicht und konzentriert. Er hat eine komplexe Aromatik von Nüssen, trockenen Früchten und Gewürzen, und ein phantastisch langes, hoch komplexes Finale. Ein Tawny hält sich in geöffneter Flasche über mehrere Monate.



Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2034**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	