

VINTAGE PORT DOC 2005 M.O.



LAND;	PORTUGAL
HERKUNFT;	DOURO
PRODUZENT;	QUINTA DE LA ROSA HTTP://WWW.QUINTADELAROSA.COM
TRAUBENSORTE;	TINTA BARROCA, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL
ALKOHOL;	20% VOL.
VINIFIKATION;	FÜR DIE VINTAGE PORTS WIRD DAS BESTE TRAU- BENGUT SELEKTIONIERT UND VON HAND GELESEN. SORTENGETRENNT WERDEN DIE TRAUBEN MITSAMT DEN STIELEN IN DEN SOGENANNTEN LAGARES, GROSSE GRANITBECKEN, VON FUSS GESTAMPFT. SOBALD DIE MAISCHE CA. 7 VOL.% ALKOHOL ER- REICHT HAT (NACH CA. 3 BIS 4 TAGEN), WIRD DER SAFT ABGEPRESST UND BESTER BRANNTWEIN VON CA. 70 VOL.% ZUM ABSTOPPEN DER GÄRUNG HIN- ZUGEFÜGT. DIE JUNGEN PORTWEINE WERDEN RUND 18 MONATE IN GEBRAUCHTEN GROSSEN HOLZFÄSSERN (TONELS) AUSGEBAUT. DIE BESTEN UND KOMPLEXESTEN CHARGEN DES JAHRGANGS WERDEN DANACH ASSEMBLIERT. DER FERTIGE PORTWEIN WIRD UNFILTRIERT ABGEFÜLLT.
WEINTYP;	AUSGEPRÄGTES BOUQUET MIT NOTEN VON FLIE- DER UND MAGNOLIE, SÜSSE, SÄURE UND ALKOHOL SIND PERFEKT AUSBALANCIERT, AROMEN VON KIRSCHENGELEE, SCHWARZER SCHOKOLADE UND ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN
PASST ZU;	KÄSE, (STILTON, OD. ANDERER BLAUSCHIMMEL- KÄSE, SCHOKOLADEDESSERT

