



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Ferreira Late Bottled Vintage Port

Artikel-Nr: 153037

HERKUNFT Portugal / Douro / Porto

REBSORTE Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

KLASSIFIZIERUNG DOC

ERZEUGER Ferreira Port (Sogrape)

HERSTELLUNG/AUSBAU Handlese. Es handelt sich um außergewöhnliche Weine, die aus einem einzigen Jahrgang erzeugt wurden und die trotz einer vierjährigen Lagerung in großen Eichenfässern zum Ausbau auf der Flasche bestimmt sind. Die LBV werden nach 4 bis 6 Jahren, die Vintage Portweine nach 2 bis 3 Jahren in Flaschen abgefüllt.

Verschluss Naturkork

BESCHREIBUNG in der Nase reife Johannisbeeren und Pflaumen mit Schokolade, Kakao und einem Hauch Pfeffer, am Gaumen vollkommene Balance von satter Frucht, verführerischer Süße und samtigen Tanninen. Lang und komplex.

SERVIEREMPFEHLUNG Großartiger Solist, harmoniert aber auch mit Edelpilzkäse und Desserts von dunklen roten Früchten oder Schokolade

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C

ALKOHOLGEHALT 20.5% vol.

In seiner portugiesischen Heimat ist das traditionsreiche, bereits 1751 gegründete Portwein-Haus Ferreira die unbestrittene Nummer eins. Dafür sind die über 300 Hektar eigener Rebflächen verantwortlich, die zu den Sahnestücken des Anbaugebietes zählen – allen voran die berühmte, von Dona Antónia Ferreira erworbene Quinta do Porto. Auf den in Terrassen steil zum Douro abfallenden Hanglagen bekommen die Trauben in den heißen, trockenen Sommern reichlich Sonne und entwickeln so die Kraft, Fülle und Reife, die den einzigartigen Charakter des Portweins prägen.

Sogrape hat es geschafft, die Weinbauregionen Vinho Verde, Douro, Dão und Bairrada auf ein Niveau zu bringen, das heute über die Landesgrenzen hinaus konkurrenzfähig ist. Das Haus *"verfolgt eine konsequente Qualitätspolitik, die mit Respekt alte Traditionen wahrt, heimische Sorten hegt und so eigenständige portugiesische Gewächse erzeugt"*, schreibt das Fachmagazin *Vinum* in Anerkennung der großen Verdienste von Portugals Nr. 1.

