

Vintage Port 'Silval' 1999

Quinta do Noval Vinhos



Auf den Punkt gereift: Perfekter Vintage-Port von Portugals Traditions-Quinta. Genießen Sie über 20 Jahre alten Port aus einem der besten und ältesten Portwein-Häuser Quinta do Noval zum kleinen Preis!

Weintyp	Fortified wines
Produzent	Quinta do Noval Vinhos
Region	Douro
Rebsorte(n)	Tinta Barocca Tinta Roriz Touriga Franca
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	20 %
Reifepotenzial	bis 2029
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Punkte Jamie Goode

"Color dark opaque brick. This lower range than the Quinta do Noval, is more open, more irreverent and spicy character, but the dark fruit is here and with a considerable acidity. The fruit is in harmony with acidity and so aftertaste is dry but fresh."

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Was passiert, wenn man die atemberaubend steilen Schieferterrassen im Douro zu nutzen weiß, das zeigt das legendäre Portwein-Haus um Christian Seely seit Jahren. Gemeinsam mit António Agrellos, einem dem besten Önologen des Landes, hat Seely Portweine von Weltruf erschaffen. Denken Sie nur an den mit über 1.000 Euro pro Flasche nahezu unerschwingliche Icon-Portwein Nacional, der schon zweimal mit 100 Punkten von Robert Parker gekrönt wurde!

Absolut erschwinglich und in ihrer 1999er-Edition noch dazu perfekt gereift, ist Quintas hochwertige Reihe 'Silval' - natürlich wird auch diese nur in den besten Jahren aus den besten Lagen vinifiziert - maximal 20 % der Trauben eines Jahrgangs werden für Quintas Vintage Port verwendet. Und dieser ist mit über 20 Jahren eine Offenbarung für alle Fans gereifter Portweine!

Tasting Note

Was für eine Eröffnung! Die rubinrote Farbe schimmert mit granatrotem Rand im Glas, verströmt sofort ein üppiges Bouquet nach satten Fruchtaromen mit schwarzen Pflaumen und reifen Kirschen, dazu dunkle Schokolade, Vanille, Süßholz, aber auch florale Aromen wie Lavendel und Veilchen. Am Gaumen mit barocker Opulenz, faszinierender Fruchttiefe, feinen Tanninen, dabei mit samtiger Finesse, großem Spiel und Respekt einflößender Länge. Dieser vollgereifte Vintage ist das perfekte Geschenk für Portwein-Liebhaber und wird auch in einigen Jahren noch Freude machen.

Passt zu

Dazu passen Klassiker wie ein Stilton mit Pruneaux d'Agen, cremiger Käse und Walnüsse oder auch eine Crème Brûlée - portugiesisch Leite creme.

Weingut

Quinta do Noval Vinhos hat seinen Stammsitz in Vila Nova de Gaia vis à vis von Porto, im Herzen der Portwein-Erzeugung. Das Gut zählt zu den ältesten Portweinhäusern mit einer verbrieften Geschichte bis in das Jahr 1715 zurück. Doch die Weingärten liegen natürlich am Douro in der Nähe von Pinhão, wo atemberaubend steile Schieferterrassen die Grundlage für die legendären Ports und Rotweine des Guts bilden.

Es versteht sich von selbst, dass 300 Jahre Geschichte voller Wendungen waren, doch die moderne Geschichte fängt im Jahr 1993 an, als AXA Millésimes (die auch andere Weltklasse-Weingüter wie Pichon Baron, Disznókő, Château Suduiraut oder Château Pibran unter ihren Fittichen haben) das Gut kaufte und sich entschloss, mit einer bis dahin beispiellosen Qualitätsoffensive das Niveau der Weine radikal zu verbessern. Alte Terrassen-Lagen wurden rekonstruiert, einfache Rebsorten durch hochwertige ersetzt, ein neuer Keller wurde gebaut und die uralten Vinifikations-Methoden wieder eingeführt. Dazu reduzierte man die Lese drastisch auf durchschnittlich 30-35 hl/ha und engagierte mit Christian Seely als Technischem Direktor und António Agrello als Önologen zwei anerkannte Koryphäen.

Über 20 Jahre später hat Quinta do Noval wieder seinen Ikonen-Status früherer Jahrhunderte zurückerobert. Symbolisch steht dafür der Noval Nacional, ein Port, der von einer Mini-Parzelle mit ungepfropften Reben stammt und zu den besten Weinen der Welt zählt. Doch auch das weitere Portfolio kann sich sehen lassen. Bei den Ports glänzen die 10-, 20-, 30-, und 40-jährigen Tawnys, dazu kommen der Vintage, der LBV und der Noval Black. Für viel Furore sorgen auch die Rotweine der Quinta, die zu den besten am Douro gehören.

Vinifikation

Quinta do Noval Vintage Port 'Silval' 1999 wurde aus verschiedenen Traubensorten des Guts vinifiziert. Die Trauben für diesen Jahrgang wurden bei perfekten Bedingungen sorgsam gelesen und traditionell mit den Füßen gestampft. Anschließend wurde der Wein vinifiziert und 18 Monate in großen Holzfässern im Keller ausgebaut.