

# Late Bottled Vintage Port 2014

## Quinta da Romaneira



Ein Jahrgangs-Port, der bereits eine schöne Reife zeigt: das macht einen Late Bottled Vintage aus. Die Version von Romaneira ist ein großer Gaumenschmeichler, der gleichzeitig den Geldbeutel schont. Sie suchen einen Weihnachts-Port? Voilà, hier ist er!

Weintyp	<b>Fortified wines</b>
Produzent	<b>Quinta da Romaneira</b>
Region	<b>Douro</b>
Rebsorte(n)	<b>Touriga Nacional Tinto Cão Touriga Franca</b>
Geschmack	<b>süß</b>
Trinktemperatur	<b>14-16 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>19,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2034</b>
Ausbau	<b>Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Wine in Black-Bewertung: 93 Punkte

Für Portwein-Insider ist die Quinta da Romaneira schon lange ein Begriff, denn die faszinierende Gratwanderung zwischen traditioneller Weinbereitung und moderner Kellertechnik führt zu einigen der größten Preis-Qualitäts-Riesen der gesamten Region. Und gäbe es dafür einen besseren Beweis als den großartig gelungenen Late Bottled Vintage Port 2014? Satte 60 Monate der Reife im Fass hat dieser Port hinter sich und ganz bestimmt noch viele, viele Jahre der Reife vor sich und das zu einem Preis.

## Tasting Note

Und schon 'jung' getrunken zieht dieser viel Würde ausstrahlende Port einen nachgerade magisch in den Bann. Dichte, purpurrote Farbe mit granatrotem Saum. Das üppige, fast schon frivole Bouquet zeigt satte Fruchtaromen mit Blaubeeren, 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, fein tariertem Tanninkostüm, dabei mit samtiger Finesse, großem Spiel und Respekt einflößender Länge.

## **Passt zu**

Solch feinen Late Bottled Vintage Port genießt man am besten zu Blauschimmelkäse mit Pruneaux d'Agen, gerösteten Haselnüssen, würzigem Hartkäse oder schokoladigen Desserts.

## **Weingut**

Das Weingut Quinta da Romaneira hat seinen Sitz in Alijó, knapp 120 Kilometer östlich von Porto. Es gehört zu den grossen Port-Weinhäusern in der Region und schaut auf eine ereignisreiche Geschichte zurück. Bereits im 17. und 18. Jahrhundert war die Quinta aktenkundig, sie gehörte damals zur Familie Sousa Guimaraes und erzeugte damals schon grossartigen Port. So ist es nicht verwunderlich, dass Romaneira auf Baron Forresters Douro-Karte auftauchte. Eine Sternstunde erlebte der Erzeuger als Christie's 1872 einen Single Quinta Port listete – es war das erste Wein seiner Art, der bei dem legendären Auktionshaus unter den Hammer kam.

Die moderne Geschichte fängt im Jahr 2004 an, als internationale Investoren das Gut kauften und eine Qualitätsoffensive in Gang setzten. Der Leiter der Quinta, Christian Seely, und der renommierte Önologe António Agrellos führten diesen Umbau an, sie verpassten dem Weingut eine moderne Kelleranlage. Beide Fachmänner gingen mit viel Erfahrung ans Werk, da sie in der Region bereits die Quinta do Noval auf Vordermann gebracht hatten. Im Jahr 2012 stiess André Esteves, ein brasilianischer Geschäftsmann dazu, und wurde Partner von Romaneira.

Auf den 85 Hektar Rebfläche der Quinta da Romaneira werden Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz und Tinto Cão angebaut, aber auch eine kleine Menge an weissen Rebsorten wie Gouveio, Malvasia Fina und Viosinho. Die Freude an dem Experimentieren wird auf einer kleinen Parzelle mit Syrah und Petit Verdot ausgelebt.

## **Vinifikation**

Quinta da Romaneira Late Bottled Vintage Port 2014 wurde aus Touriga Nacional, Touriga Franca und Tinto Cão vinifiziert. Die Lese der perfekt gereiften Reben, die auf Schiefer-Terroir wachsen, fand Mitte September statt. Zunächst wurden die Trauben mit den Füßen eingemaischt und der Most schließlich in traditionellen Lagares aus Granitstein fermentiert. Eine intensive Mazerationsphase fand in den Lagares statt, um eine möglichst gute Aromen- und Farben-Extraktion zu fördern. Schließlich wurde der Wein 60 Monate in großen Holzfässern im Keller ausgebaut und danach ungefiltert auf die Flasche gezogen.