

Imperial Reserve Tawny Port Sandeman



Gleich 20 verschiedene Auszeichnungen hat dieser hervorragende Sandeman Imperial Reserve Tawny Port im Laufe der letzten Jahre erhalten! So zum Beispiel Gold und 95 Punkte vom Decanter!

Weintyp	Fortified wines
Produzent	Sandeman
Region	Douro
	Touriga Nacional
	Tinta Roriz
	Tinta Barocca
	Tinta Amarela
Rebsorte(n)	
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	20 %
Reifepotenzial	bis 2050
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Punkte Decanter

"Lovely, complex, and harmonious. Long-lasting red fruits balanced with judicious wood spice, spicy fruit cake, and gentle nutty cheese essences, with a fresh, piquant finish."

Wine in Black-Bewertung: 95P

In Deutschland ist Sandeman vor allem als Erzeuger von Sherry bekannt. Doch erzeugt das Haus schon deutlich länger und sehr erfolgreich Portweine wie diesen Imperial Tawny von im Schnitt sieben Jahren alten Weinen. Tatsächlich hat kein anderes Portwein-Haus in den letzten Jahren so viele Auszeichnungen erhalten wie Sandeman. Das Haus hat schon vor 200 Jahren den Begriff "Tawny", was so viel wie "lohfarnen" bedeutet und den Bernsteinerton der oxydierten Ports beschreibt, etabliert. Dieser Tawny ist ein eleganter und komplexer Wein, der als Solist genauso viel Spaß macht, wie als Essensbegleiter.

Tasting Note

Dieser Tawny ist ein leuchtend bernsteinfarbener Wein. Er präsentiert sich mit einem delikaten Zusammenspiel von getrockneten Datteln, Rosinen, Aprikosen und Zwetschgen mit Vanille, leicht gerösteten Haselnüssen, Walnüssen, etwas kandiertem Ingwer und kandierten Orangenschalen. Am Gaumen ist die Imperial Reserve ein eleganter und komplexer Portwein mit feiner Süße und lebendiger Weinsäure. Der oxidative Tawnystil sorgt für Komplexität zwischen Frucht, Nüssen und balsamischen Noten und endet in einem so pikanten wie frischen Finale.

Passt zu

Quiches, Pasteten, Meeresfrüchten, Blauschimmelkäse und Desserts mit Karamell

Weingut

Sandeman ist ein mehr als 225 Jahre altes Unternehmen, das weltberühmt ist für seinen Sherry und Portwein. Gerade was Portwein angeht, so ist es in den letzten 10 Jahren das am häufigsten ausgezeichnete Haus am Douro geworden. Allein 170 Medaillen bei wichtigen internationalen Wettbewerben der Branche wie der International Wine Challenge (IWC), den Decanter World Wine Awards (DWAA), Mundus Vini und der International Wine & Spirit Competition (IWSC) zeugen davon.

Gegründet wurde das Haus im Jahr 1790 in London durch den 25-jährigen George Sandeman, Sohn eines wohlhabenden schottischen Tischlers. Schon früh spezialisierte sich Sandeman auf die gespritzten Weine der iberischen Halbinsel. Bis heute befindet sich der Sitz von Sandeman in London. Doch schon 1795 eröffnete George in Vila Nova di Gaia, dem Stammsitz so vieler Portweinhäuser, sein erstes Lager. Dort reifen seit 200 Jahren ausgewählte Portweine in mehr als 2.000 Fässern. 1809 eröffnete Sandeman zudem eine eigene Niederlassung in Cádiz, übernahm 1879 den Sherry-Erzeuger Julian Pémartin und stieg zu einem der wichtigsten Sherry-Produzenten auf.

1928 entwarf der Grafiker George Massiot-Brown "The Don", der zu einem der berühmtesten Markenzeichen der Weinbranche geworden ist. Die dramatische dunkle Gestalt mit spanischem Hut und portugiesischem Studentenumhang, die ein Rubinglas in der Hand hält und sich vor einem gelblich-grünen Hintergrund abhebt, ist geradezu eine Ikone mit hohem Wiedererkennungswert geworden.

Sandeman befindet sich seit 2002 im Besitz von Sogrape, einem führenden Weinunternehmen in Familienbesitz, das 1942 in Portugal gegründet wurde und auf fünf Kontinenten tätig ist. Sandeman hat gerade im Portwein-Bereich noch einmal deutlich von dessen Know-how, seinen Investitionen und der Präsenz am Douro profitiert. Das zeigen die vielen Auszeichnungen, zu denen 2019 auch erstmal die perfekten 100 Punkte für den Sandemans Quinta do Seixo 2017 Vintage Port gehören.

Vinifikation

Der Sandeman Porto Imperial Reserve wird nach der traditionellen Porto-Wein-Methode vinifiziert. Die handverlesenen Trauben der Sorten Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca und Touriga Nacional wurden sanft gequetscht und nach teilweiser Entrappung vergoren. Bei einem bestimmten Süßegrad wurde die Gärung durch die Zugabe von Alkohol gestoppt. Die Weine, die für den endgültigen Verschnitt dieses Reserveweins ausgewählt wurden, blieben nach der Lese und der Vergärung über den Winter hinweg im Douro-Gebiet und wurden im darauf folgenden Frühjahr in die traditionellen Portweinhäuser

von Sandeman in Villa Nova di Gaia gebracht, wo sie in Eichenfässern reifen. Die ausgewählten Weine sind in der Regel zwischen 4 und 12 Jahre alt und erreichen ein Durchschnittsalter von etwa 7 Jahren.