Fonseca Vintage Port

Douro - Portugal

Een Vintage Port wordt alleen gemaakt in de allerbeste jaren. Gemiddeld declareert een porthuis zo'n drie keer per tien jaar een klassieke vintage. Fonseca hoort al sinds de negentiende eeuw bij de grootste namen. Het huis werd in 1815 opgericht en declareerde in 1840 zijn eerste vintage. Deze Vintage Port is bijzonder zeldzaam. Fonseca declareerde zeven jaar lang geen klassieke vintage en dit is de kleinste declaratie in de geschiedenis van het huis. Er werden slechts 3.900 kisten gemaakt. De Vintage Ports van Fonseca komen traditioneel van de eigen quinta's in de Douro. Cruzeiro en Santo António liggen in de Pinhão-vallei en vormen al een eeuw de ruggengraat van de blend. Panascal ligt in de Távora-vallei. De wijn is gemaakt van touriga nacional, touriga francesa, tinta roriz en tinta cão, deels uit gemengde oude aanplant. Zoals bij elke Vintage Port van Fonseca werden de druiven met de voeten getreden in granieten lagares. Een koel najaar zorgde voor een langzame gisting en veel frisheid. Het resultaat is een Vintage Port in de klassieke stijl van het huis: weelderig en vol fruit, maar met een frisse en minerale ondertoon. Hij is nu al verleidelijk door zijn jonge fruit en heeft de structuur om decennia te rijpen. Een fles voor de kelder en voor de verzamelaar die de grote jaren van Fonseca wil bezitten.

Onderscheidingen

2016 Jancis Robinson May 2018 - 17.5+ Points
2016 Matthew Jukes May 2018 - 18.5 Point
2016 Jam[illegible]uckling May 2018 - 98 Points



Proefnotitie

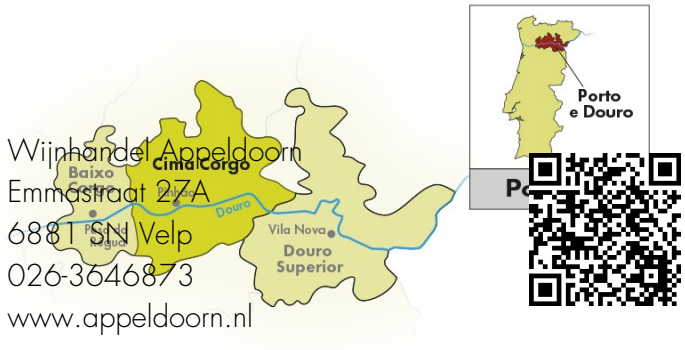
Diep en rijk paars met een smalle violette rand. In de neus zuivere zwarte kers, cassis en zwarte bes met violen, tropisch fruit en fijne munt. De mineraliteit valt op. In de mond rijk en vol met stevige maar verfijnde tannines. Exotisch hout, wilde kruiden en sappig geconcentreerd fruit worden gedragen door een levendige zuurgraad. De afdronk is fris en helder.

Drinken bij

Stilton, pure chocolade of walnoten. Schenken op 16-18 °C en eerst karafferen.

Houdbaarheid

Nu al toegankelijk en tientallen jaren te bewaren. Liggend, koel en donker bewaren. Na opening binnen enkele dagen drinken.



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl