

Ein Abend mit Portweinen

Die Vintage Jahrgänge 1970 & 1977



©Portos de Portugal

Nach dem grossen Erfolg des Anlasses „[Ein Abend mit Portweinen](#)“, welcher am 13. Mai 2013 stattfand und, über welchen wir einen entsprechenden Bericht geschrieben haben, setzten unsere Weinfreunde René und Irène M. die Serie der dem Portwein gewidmeten Verkostungen fort.

Diese Serie dürfte sich als Fundament zur Kultur der Portweine etablieren. Denn ein Portwein, auch wenn es sich grundsätzlich „nur“ um einen Tawny oder einen LBV handelt, ist nicht irgendein Wein in einer Flut farbloser bis hervorragender Erzeugnisse. Gerne machen wir in diesem Sinne auf die Einführung unseres o.g. Berichtes aufmerksam. Zugleich möchten wir beteuern, dass ein Portwein, wie immer er auch klassiert ist, deutlich mehr als nur eine Bewertung verdient. Kann man sich zum Beispiel vorstellen, dass ein Vintage Port des Jahrgangs 1970 erhebliche, politische Veränderungen in seinem Herkunftsland überdauert hat. Der Übergang zur Demokratie dank der [Nelkenrevolution](#) und somit das Ende der Salazar Diktatur sind nicht mehr so an der Tagesordnung in Portugal. Seitdem ist das Land der E.G., heute E.U., beigetreten. José Manuel Barroso, der die tiefe Krise von 2008 vollständig übersehen hat, hat deren Kommission geleitet. Das Land hat sich seit 1974 massgebend modernisiert, wobei die Anstrengungen fortzuführen sind,... Ein Vintage Port 1970 ist seinerseits immer noch sehr jung geblieben.

Bis ins Jahr 1986 ist die portugiesische Weinproduktion ein Bereich der Landwirtschaft geblieben, wie es viele andere gab. Die Kredite der E.G. ermöglichten erst anschliessend die Modernisierung der Weingüter und der Infrastruktur zum wirtschaftlichen Aufschwung. In den [1990er](#) Jahren wurden Ausbildungen für Önologen und Weinbauern in den Universitäten des Landes entwickelt. Erst dank dem unermüdlichen Interesse der britischen Weinliebhaber und deren mächtigen Händlern, welches seit 1703 mit dem [Methuenvertrag](#) nie aufgehört hat, scheint das Anbaugebiet des Douro-Tals nie eine Krise durchlaufen zu haben. Die Kultur des Portweins, welche wir in der Einführung erwähnt haben, ist so über die Jahrhunderte entstanden, sie hat sich weiter entwickelt, hat neue Märkte entdeckt, neue Klassifikationen oder Qualitäten, wie letztlich mit dem Renouveau der Crusted Portweine, z.B. bei [Graham's](#), definiert. Wir haben übrigens dieses Jahr bereits diesen „Crusted Port [beschrieben](#). Im breiten Sortiment bleibt ein Vintage Portwein des Jahrgangs 1970 ein wichtiger Meilenstein und wird es, wie die Verkostung es gezeigt hat, noch lange bleiben. Kein Jahrgang bietet heute flächendeckend so eine Frische wie ein 1970er. Wenn er über die jüngsten Jahrgänge gefragt wird, antwortet René M. gerne, dass die jüngsten, aktuell trinkbaren Vintage Portweine zum Jahrgang 1994 zurückführen. Doch hat es die Verkostung von Mai 2013 überdeutlich bewiesen: Die drei Erzeugnisse aus diesem Jahrgang waren immer noch viel zu jung. Der [Jahrgang](#) 1970 bleibt somit der grösste, heute geniessbare Jahrgang der letzten 50 Jahre. Mit Ausnahme vielleicht der Jahrgänge [1966](#) und [1977](#).



Das Rennen zwischen den damaligen Rabelo-Schiffen findet jedes Jahr am 24. Juni statt.

©Antonio Amen, FotoCommunity

Die Verkostung

Die Weine wurden blind und in Serien à vier Weine verkostet, wobei die zweite Serie drei Erzeugnisse umfasste. Die Teilnehmenden wussten nicht genau, welche Quintas im Verlauf des Anlasses ins Spiel kommen. Der erste Portwein wurde allein ausgeschrieben.



Niepoort & C.T., Porto Colheita 1952

Gerade mit so einem Erzeugnis wird jeder Zweifel beseitigt, dass ausschliesslich Vintage Ports lagerfähig seien. Denn, was da im Glas passiert, fasziniert. Im Jahr 1952 wurde sowieso kein Vintage Port offiziell abgefüllt.

Sehr saubere Bernsteinfarbe mit schmutzig rosa bis ziegelroten Reflexen. Komplexe Nase, relativ intensiv, tiefsinnig, ganz subtil und schliesslich mit genügend Kraft, um weiter zu altern. Schöne Fenster gestalten sich am Rand des Glases, wobei sie nicht so viskos aussehen. Pfeffrige Noten im vielfältigen Bouquet. Kandierete Früchte, Aprikosen, Pflaumen und Dörripflaumen, etwas Kohlensäure, ein Hauch orientalische Gewürze gestalten das Aromabild. Guter Fluss, die Aromen entsprechen im Gaumen denjenigen im Bouquet, vollmundige, runde und elegante Zusammenstellung reifer Frucht. Der Alkohol ist sehr gut eingebunden, doch präsent. Der druckvolle und sehr lang anhaltende Abgang bietet nicht nur eine exquisite Note von Quittenpaste, sondern auch eine verführerische Salzigkeit. 18+/20.

Dieser Portwein ist in der Schweiz nicht verfügbar. Aktuell ist er in Deutschland für €235.- bei der [Weingalerie](#) erhältlich.



Cockburn's, Vintage Port 1970

Tolle, sehr saubere, dunkelrote Farbe ohne Alterungsanzeichen. Die Nase zeigt sich nach wie vor verhalten bis verschlossen. Rauchige Düfte mit Edelbrand im durchaus fruchtigen, jungen Bouquet. Rote, saftige Pflaumen, schwarze Kirschen, etwas Schokolade, perfekt eingebundene Gewürze,... Ich bin mir sicher, dass noch mehr Düfte erkannt werden könnten, wenn man sich nur die Zeit dazu nehmen würde. Diese Nase wirkt tief und sehr frisch, wie ein Likör einer der besten Erzeuger. Nachdem das Glas lange genug geschwenkt wurde, entfaltet sich dieser Portwein weiter. Er breitet seine Flügel aus und scheint ein ungeahntes Niveau erreichen zu wollen. Später riecht es köstlich nach Schokoladenkuchen. Der Gaumen zeigt sich in einem sehr frischen, reintonigen, komplexen und immer noch sehr jungen Register. Es hat Potential für noch ein paar Dekaden. Das Ganze zeigt sich ganz fein würzig, bekömmlich und geschmackvoll, samtig und vielschichtig und der Alkohol umhüllt alles, von der Nase bis zum langen, delikaten Abgang. Eigentlich ein Muss in jedem Keller. 18.5/20.

Dieser Portwein ist aktuell nicht erhältlich.

Warre's, Vintage Port 1977

Dichte, dunkle, ja sogar undurchdringliche Farbe, welche eine Zeit lang denken liess, dieser Port könnte ein 1970er sein. Sehr sauber. Leider stört aber ein unangenehmer Geruch nach Kork. Schwenken, schwenken und wieder schwenken. Dann mildert sich dieser Fehlerton. Immerhin schade. Denn der Geruch setzt sich im Gaumen fort. Vor allem im Abgang. Ansonsten fallen feine Düfte nach Minze, Rosen, kandierter Erdbeere und Himbeere positiv auf. Ätherische Noten begleiten das Bild, später entwickeln sich Akzente dunkelroter Beeren. Diese sind ebenfalls im Gaumen vorhanden, wo sie mit Aromen von Kirschen und reifer Dörripflaumen ineinander aufgehen. Der Gaumen ist sehr sauber, gepflegt, seidig und beruht auf einer guten, mineralischen Struktur. Das Ganze bereitet doch viel Spass. Bis es irgendwann ernsthaft an Finesse verliert und irgendwie derb wirkt. Potentialbewertung: 17.5/20.

Dieses Erzeugnis ist aktuell in der Schweiz nicht erhältlich. In Deutschland kostet es dafür ab €127.- an verschiedenen [Adressen](#). In der Schweiz verfügt [Arvi](#) über ein paar Flaschen à 156.60 des durchaus empfehlenswerten Jahrgangs 1970.

J.W. Burmester & Ca Lda, Oporto Vinho do Porto Vintage 1977, extra selected

Jancis Robinson erteilt diesem Erzeugnis 13/20. Wine Spectator am 19. Januar 2004 82/100. Also vielleicht ein guter Grund, um den Burmester 1977 zu ersteigern, wenn man ihn bei einer Auktion findet, da so schlechte Bewertungen einen drastischen Einfluss auf den Preis der Flasche haben. Es lohnt sich auch, Übersee anzuschauen, da der amerikanische Markt besonders stark von den offiziellen Bewertungen abhängt. Was immer wieder die Gelegenheit bietet, absolute Trouvaillen zu entdecken.

Frontale Nase, dennoch verschlossen. Faszinierende, oder für gewisse Leute vielleicht dramatisch störende Düfte von Bienenwachs, sogar von Honig sowie medizinale Noten in einem Ozean roter Beeren. Akzente von Süssholzwurzel sind ebenfalls erkennbar. Ganz bestimmt nicht das jüngste Bouquet, doch wirkt es spannend.

Die Kontroverse dreht sich heute um die Lagerfähigkeit eines solchen Erzeugnisses. Die einen möchten ihn rasch austrinken, bevor er noch trockener wirkt, als es aktuell schon zum Teil ist. Die anderen möchten ihm wegen seiner Verschlossenheit noch 10 Jahre Zeit schenken. Ich gehöre dazu. Der Gaumen ist vielschichtig, komplex, wobei er ebenfalls nicht wirklich kommunizieren will. Schwenken hilft leider nicht. Die Bewertung kann also problemlos zwischen 17 und 18/20 variieren. Mit beiden o.g. Bewertungen war schliesslich kein Teilnehmer der Verkostung einverstanden. Last but not least werfen gewisse Fachexperten, z.B. der Decanter, dem Jahrgang vor, sich nie vollständig besänftigen zu können. Mit dem Burmester begegnen wir einem solchen Erzeugnis, welches nicht wirklich verwöhnt wurde.

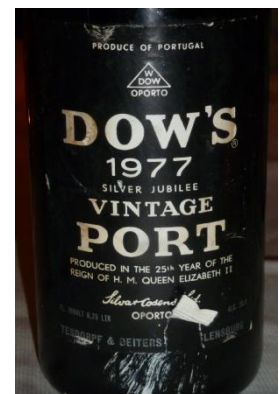
Verschiedene [Jahrgänge](#) dieses Weins sind in der Schweiz erhältlich. Eine beeindruckende Anzahl von Jahrgängen ist in [Deutschland](#) erhältlich.



Dow's, Vintage Port 1977, Silver Jubilee

Die Kennzeichnung „Silver Jubilee“ verweist auf das Jubiläum der Königin. Im Jahr 1977, als sich die Punk Bewegung durchsetzte und Grossbritannien von einer schweren Wirtschaftskrise durchgeschüttelt wurde, feierte Königin Elisabeth das 25. Jubiläum ihrer Thronbesteigung.

Verschlossen, dennoch in einem ähnlichen Stil wie der vorherige Portwein. Was uns sofort dazu bringt, dass es der gleiche Jahrgang ist. Süssliche Nase mit ausgereiften Düften süsslicher Pflaumen und saftiger Himbeeren auf einer präsenten, floralen Grundlage. Gewürze begleiten diese Düfte und das Ganze wirkt besonders raffiniert, appetitlich und generös. Dies, obwohl, wie schon gesagt, diese Nase doch verschlossen bleibt. Alkoholische Noten liefern anregende Akzente. Der Gaumen ist dichtflüssig und breit, reif und üppig, sauber und frisch. Ein wunderschönes Zusammenspiel entsteht zwischen der tollen Würzigkeit und der generösen, ja fast überschwänglichen Frucht. Perfekt eingebundene Säure. Schön komplex und dank der Likörnoten auch lebhaft, ein Elixier für noch sehr lange Jahre, dieser Portwein wirkt unsterblich. Die Unterschrift von Dow's. Heute 17.5/20, in zehn Jahren vielleicht 18.5/20.



Dieser Wein, welcher in der Schweiz nicht erhältlich ist, kann an verschiedenen [Adressen](#) in Deutschland bestellt werden. Er kostet ab €85.-

Fonseca, Finest 1970 Vintage Port

Wir sind wieder bei einem Erzeugnis des Jahrgangs 1970. Ohne mit Sicherheit behaupten zu können, ob es einen markanten Unterschied zwischen beiden Jahrgängen gibt, scheint mir der 1970er eine zusätzliche Finesse und eine grössere Reintönigkeit zu besitzen. Hier, beim Fonseca, erweist sich die Nase als tiefsinnig, ausgewogen, harmonisch, ausgefeilt und geschliffen, nicht zuletzt ganz fein frisch. Zerquetschte Früchte und insbesondere Himbeeren und Kirschen im würzigen Bouquet. Weihnachtsgewürze, Brombeeren, wilde Beeren, Rohrzucker, etwas Karamell, etwas Schokolade. Das Ganze liefert eine tolle Komplexität, wobei alle Komponenten derart perfekt gezeichnet sind, dass dieser Portwein zum Ausbildungszweck verwendet wer-

den könnte. Multidimensionaler Gaumen mit einem unbestreitbaren Sex Appeal und einer generösen, reifen Frucht sowie weitere Gewürze. Unglaublicher, fetter Abgang, welcher wie Wellen kommt, geht, kommt zurück, ohne Ende. Ein ganz grosser Port und ein Muss in jedem Keller. Dürfte noch sehr lang altern können. 19/20.

Die Vintage Ports von Fonseca sind in der [Schweiz](#) gut erhältlich. Der Jahrgang 1970 zum aktuellen Zeitpunkt leider nicht. In Deutschland ist er dafür zum Preis von €290.- beim [Portwein-Shop](#) erhältlich.

Warre's, Vintage Port 1970

Wir stellten uns eine Frage in der Einführung zum vorherigen Wein. In der ersten Serie wurde ein Warre's 1977 ausgeschrieben. Nun verkosten wir den Jahrgang 1970...

Spannende Nase mit einer klaren Komplexität, aber auch viel Alkohol. Rumtopf, Erdbeeraromatik, Korinthenrosinen, Weihnachtsgewürze, Christmas Pudding, ausgereifte Pflaumen, Dörripflaumen, florale Noten... Bis schliesslich Noten von Wildgeflügel in der zweiten Nase. Unbedingt dekantieren, Roy Hersh, der Gründer der Website [For the Love of Port](#) hat vor einigen Jahren einen guten [Bericht](#) über das Thema geschrieben. Eventuell kann man bereits im Bouquet diesem Wein vorwerfen, eine flüchtige Säure zu enthalten. Darum ist auch das Dekantieren stundenlang im Voraus erforderlich. Diese Säure lässt sich, dieses Mal positiv, im Gaumen erkennen. Es gibt Potential für eine weitere Reife. Die Farbe des Ports wirkt zwar merkwürdig, aber

alle Komponenten, welche einen guten Wein auszeichnen, sind trotzdem klar vorhanden. Der Gaumen ist subtiler als beim 1977er, zeigt sich filigran und straff, doch mit einem schönen Druck. Zarte Zusammenstellung, welche dazu neigen kann, etwas eindimensional zu wirken, was wieder auf die Notwendigkeit hindeutet, diesen Port zu dekantieren. Der Abgang zeigt sich vielleicht diskret, doch das leere Glas riecht ein paar Minuten später immer noch nach köstlichen Walderdbeeren. Ohne Korkproblem wäre dieser Wein bestimmt mit 17.5+/20 zu bewerten. Warten.

In der Schweiz verfügt [Arvi](#) über ein paar Flaschen à 156.60 des durchaus empfehlenswerten Jahrgangs 1970. Ansonsten ist er erneut in Deutschland, z.B. für €150.- bei der [Weingalerie](#), erhältlich.



Graham's, Vintage Port 1970

Der absolute Knüller! 1970 ist der erste Jahrgang, welcher durch die renommierte Familie Symington vinifiziert wurde.

Jugendliche Karminfarbe. Kaum zu glauben, dass dieser Portwein bereits über 40 Jahre alt ist. Die Nase bestätigt den genialen Eindruck, vielschichtig und komplex, mit grossartigen, frischen Düften nach eingekochten Früchten, Dunkelschokolade (ohne Milch!!!), Pflaumenlikör, Karamell, süsslichen Beeren wie aus der Konditorei, etwas Minze,... Diese Fruchtigkeit wirkt bombastisch, ohne dass die anderen Düfte an Präsenz verlieren und, ohne dass das Ganze überschwänglich bis ungestüm wirkt. Wohl im Gegenteil, diese Nase ist umwerfend, lasziv und erweckt alle Sinne. Dichter, eleganter, druckvoller Gaumen. Rassige Struktur mit einem wunderschönen Zusammenspiel zwischen der nötigen Säure für eine weitere, lange Lagerfähigkeit, den feingliedrigen Tanninen und dem generösen, reintönigen, pflaumigen Aromenbild. Ganz grosses Kino, wobei das besondere i-Tüpfelchen die Reaktion der Verkostungsteilnehmer war. Ja, auch Graham's ist in der Lage, solche Monumente auszubauen. 19/20.

Die Vintage Ports von Graham's sind in der [Schweiz](#) und in Deutschland gut erhältlich. Der Jahrgang 1970 ist in Deutschland, z.B. für €190.- bei der [Weingalerie](#), erhältlich.

Taylor, Fladgate & Yeatman, Taylor's 1970 Vintage Port

Am 13. Mai 2013 schenkte unser Freund René M. u.a. den genialen Taylor's Vintage Port 1977 aus, welchen wir mit 19/20 bewertet hatten. Der Vergleich zwischen beiden Jahrgängen ist nun möglich. Ausserdem glauben wir nicht, dass die alte Binsenweisheit, es gäbe keine grossen Weine, sondern nur grossartige Flaschen, im Fall der Portweine ausserordentlicher Jahrgänge stimmt.

Der Taylor 1970 beginnt zunächst mit seinem visuellen Erscheinungsbild. Die Frage stellt sich rasch, ob man sich lieber ein Erzeugnis des neuesten, genialen 2011 Jahrgangs oder einen reifen, auch wenn immer noch jugendlichen 1970er anschaffen soll... Dichtflüssiger, ja sogar viskoser als der Taylor 1970 könnte es vermutlich nicht sein. Denn dieser Wein erweist sich nicht als brachialer Bombast, sondern als ein ganzes Universum widersprüchlicher, sich doch perfekt ergänzender, ineinander perfekt gewobener Elemente. Das ist Haute Couture von einem Edelhaus, wie z.B. Yves Saint-Laurent. Rassig, tiefsinnig, vielschichtig, frisch und breit ist das Bouquet. Pflaumen, saftige, dunkelrote Kirschen, Tabak, Würze, ein Hauch Cerises à l'eau de vie auf einer rundum floralen und mineralischen Grundlage. Das Aromenbild ist üppig und reintönig, komplex, wie man davon träumen darf. Der Gaumen steht der Nase in nichts nach. Zusätzlich lassen sich Akzente von Schokolade erkennen. Frisch und wieder sehr komplex, mit vollem Geschmack und Charakter. Langer Abgang. Ein Muss. 19.5/20. Einer der zwei Sieger der Verkostung.



Die Vintage Ports von Taylor sind in der [Schweiz](#) und in [Deutschland](#) gut erhältlich. Der Jahrgang 1970 ist in Deutschland, z.B. für €195.- bei [FeelWein.de](#) erhältlich.

[Fonseca, Finest 1977 Vintage Port](#)

Vielleicht die spirituelle Seite des Jahrgangs bei dieser grossartigen Quinta. Ein jugendlicher Wein auf dem Höhepunkt seiner Bestform. Noch sehr lange dürfte es aber auch so bleiben. Also ein Muss in jedem Keller. Man lässt sich verwöhnen. Zunächst mit den feinen Düften nach Beeren und Blumen, dann mit dem geschmackvollen, offenen, süsslichen und fabelhaft harmonischen Gaumen. Man lässt sich verwöhnen und eine ausführliche Beschreibung erübrigt sich. Unendlicher, dennoch wiederum sehr jungen Abgang. 19.5/20. Der andere Sieger der Verkostung. James Suckling bewertete im Jahr 2008 diesen [Wein](#) mit 100/100, Neal Martin im Juni 2013 mit 95/100 und der Wine Enthusiast im Februar 2007 mit 97/100.

Die Vintage Ports von Fonseca sind in der [Schweiz](#) und in [Deutschland](#) gut erhältlich. Der Jahrgang 1977 ist für 364.- bei [Millesima](#) erhältlich. In Deutschland ist er zum Preis von €334.- bei [Millesima](#) erhältlich.

[Quinta do Noval, Vintage Port 1970](#)

In der zweiten Ausgabe seines Buying Guide hetzte Robert Parker im Januar 1989 gegen die Portweine der Quinta do Noval auf und insbesondere gegen den Jahrgang 1970 mit folgenden Kommentaren: „It is so rare that I have never seen, much less tasted, a bottle of what is supposedly a great port. However, the truth of the matter is that recent vintages of Quinta do Noval have not been nearly as impressive as they should be“. Wer sich also auf den amerikanischen Weinguru verlässt, würde seine letzten Flaschen dieses spezifischen Ports wohl eher verramschen statt eine davon in einer grossartigen Verkostung anzubieten. Wir kennen aber auch alle den Fall „Pavie 2003“ und insbesondere das, was Jancis Robinson darüber schrieb. Es sei kein Bordeaux, sondern wenn schon wohl eher ein Portwein... Solche Urteile sind zwar berechtigt, bringen aber keinen wahren Weinliebhaber weiter. Genau deshalb hat sich unser Weinfreund René M. mit viel Schlagfertigkeit dafür entschieden, den Vintage Port 1970 der Quinta do Noval doch auszuschenken. Recht hat er noch dazu gehabt. Doch veröffentlichte die Zeitschrift [The World of fine Wine](#) einen Bericht, in welchem stand, dass es markante Diskrepanzen zwischen den Flaschen gäbe. Viele seien richtig belanglos gewesen. Anscheinend haben wir am 10. November 2014 Glück gehabt...

Ziegelfarbe. Was für eine verführerische Nase! Man besucht die ganze Welt auf der Suche nach neuen, bisher unentdeckten Düften. Die Nase zeigt sich vielschichtig, komplex und bietet Weihnachtsgewürze, Rosinen, Sultaninen, Lakritze, Schwarztee, aber auch Weichselkirschen und Rohrzucker. Im Gaumen wirken die fruchtigen Aromen mit der Würze ganz schön gewoben und das Ganze bereitet viel unkomplizierten Spass. Was wiederum nicht verhindert, dass eine nicht zu unterschätzende Komplexität vorhanden ist. Vielleicht ist die Struktur aber nicht so dicht und kräftig, wie man es von diesem Jahrgang erwarten dürfte. Trotzdem 18/20. Quinta do Noval gehört heute zur Gruppe [AXA Millésimes](#) mit u.a. [Pichon Baron](#) und [Disznókő](#).

Die in St Moritz angesiedelte [Cantina Ratti](#) bietet diesen Wein für 400.- an. In Deutschland ist dieser Wein nicht erhältlich.

Taylor, Fladgate & Yeatman, Taylor's 1977 Vintage Port

Den genialen Taylor's Vintage Port 1977, welchen wir am 13. Mai 2013 mit 19/20 bewerteten, setzte bestimmt einen Meilenstein in der Geschichte der Portweine, welche wir bisher verkosten durften. Am 10. November 2014 durften wir ihn wieder geniessen. Da wir keinen markanten Unterschied zu unserer damaligen Bewertung finden konnten und diese Flasche mit 18.5/20 bewerten, verweisen wir auf unseren entsprechenden [Bericht](#).

Die Vintage Ports von Taylor sind in der [Schweiz](#) und in [Deutschland](#) gut erhältlich. Der Jahrgang 1977 ist aber nur in Deutschland, z.B. für €145.- bei [Cave du Connoisseur](#) erhältlich.

Fazit

Die Verkostung der 11 Portweine der Jahrgänge 1970 und 1977 ist eine der wichtigsten des Jahres 2014 gewesen. Diese 11 Erzeugnisse haben klar bestätigt, dass Portwein eigentlich, genauso wie die alten Banyuls, Maury und Rivesaltes, eine Kategorie für sich bilden.



Eine zeitlose Kategorie. Nicht selten fragen sich Eltern, was sie für einen Wein des Jahrgangs ihrer Kinder einlagern sollen. Dabei ziehen sie quasi exklusiv Bordeaux in Betracht. Arme Kinder, welche im Jahr 1977 zur Welt gekommen sind... Portwein hat im Verlauf der Verkostung seine unglaubliche Fähigkeit bewiesen, Jahrzehntelang altern zu können. Und dabei frisch und jugendlich zu bleiben. Das Dilemma des Konsumenten, und das wird uns durch seriöse und durchaus empfehlenswerte Händler wie z.B. die in Basel beheimatete [Portwine Company](#) bestätigt, besteht darin, dass ihm die Einsatzmöglichkeiten eines grossen Portweins verkannt bleiben. Wenn sich die Rede um Getränke dreht, welche zum Abschluss einer feinen Mahlzeit ausgeschenkt werden können, wird Portwein dramatisch vergessen. Doch muss es keiner sein, welcher mit hohen Noten bewertet wurde. Doch muss es auch nicht zwangsläufig ein Vintage Port sein. Denn das Angebot an hervorragende Erzeugnissen ist breit. Vom weissen Portwein, welcher perfekt zu einer Melone mit Parmaschinken passt, über Late Bottled Vintage, welche wunderschön zum Blauschimmelkäse passen, bis zum ausgereiften Vintage, welcher sich selbst durchaus genügt. Die Welt der Portweine ist breit und wir möchten uns nicht zuletzt bei unseren Freunden René und Irène M. für die Organisation solcher Anlässe ganz herzlich bedanken.

Autor: Jean François Guyard
27. Dezember 2014

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.