



## Noval Vintage Port Quinta do Noval 2015

Aperitif - Portwein

Ein kraftvoller Port mit großer aromatischer Intensität und wunderbarer Länge.

Jahrgang 2015 - 0,75 Liter - Vol 19,5%

Enthält Sulfite

€ 95,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 71,70**

**Artikel:** Noval Vintage Port Quinta do Noval 2015

**Land:** Portugal

**Region:** Douro

**Erzeuger:** Quinta do Noval

**Jahrgang** 2015

**Rebsorte:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão

**Alkohol:** 19,5%

**Charakteristik:** Der Wein überzeugt durch intensive Farbe sowie große aromatische Intensität und Reinheit von Früchten. Er ist kraftvoll, tief und lang und sollte sich zu einem klassischen Quinta do Noval Vintage Port entwickeln.

**Aroma:** Die Nase hat wilde pikante schwarze Pfeffernoten.

**Geschmack:** Große Frische und Gleichgewicht auf dem Gaumen, mit einem zugrunde liegenden starken Tannin-Rückgrat.

**Abgang:** Wunderbare Länge.

**Trinktemperatur:** 15 - 17 °C

**Serviervorschläge:** Zum Dessert, zu dunkler Schokolade, zu Käse oder allein am Ende eines Essens.

Es wird empfohlen den Wein zu dekantieren.

**Auszeichnungen:** Wine Spectator - 95 Punkte

**Vinifikation:** Die Weintrauben werden mit den Füßen gestampft, um den Most zu erhalten, und dann während der Gärung mazeriert, um die bestmögliche Extraktion in den Lagares zu erreichen, den traditionellen Steinfässern der Quinta.

**Reifezeit:** Der Wein reifte 18 Monate in hölzernen Fässern in den klimatisierten Kellern der Quinta in der demarkierten Region des Douro Tals, bevor er in Flaschen abgefüllt wurde.

### Jahrgang 2015

Der Winter war kalt und trocken. Das Frühjahr sehr heiß, mit fünf Hitzewellen und starkem Regen, der die Wasserstände in der Erde auffüllte, was eine gute Entwicklung der Weinreben und Weintrauben ermöglichte. Der Sommer war sehr heiß und trocken. Die Weinreben sprachen gut auf diese heißen und trockenen Perioden dank der Wasserreserven im Boden an, und Ende ein August, der kühler als durchschnittlich war, präsentierte sich die Ernte wunderbar. Die Ernte begann am 2. September mit den reifsten Parzellen in herrlich heißem und sonnigem Wetter. Jedoch gab es eine Reihe von Regenfällen vom 13. bis 16. September. 30% der Ernte war vor diesen Regen hereingebracht worden. Mit einer günstigen längerfristigen Wettervorhersage hörte man mit der Ernte für eine Woche auf und startete dann erneut am 24. September mit ausgezeichnetem Wetter und Weintrauben in sehr gesundem Zustand jeden Tag verbessernd, so dass die besten Parzellen zur richtigen Zeit geerntet konnten. In dieser Zeit wurden einige außergewöhnliche Ports gemacht.

Die roten Ports waren sehr viel versprechend vom dem Moment an, als die Weintrauben in den Lagares zerdrückt wurden und ihre tiefe Farbe zeigten. Der daraus resultierende Vintage Port ist eine strenge Auswahl der allerbesten Weine des Jahres, die nur 9% der Ernte der Quinta do Noval ausmachen.

## Datenblatt : Noval Vintage Port Quinta do Noval 2015

Weingut: Quinta do Noval liegt im Douro Tal in Nordportugal, wo seit 1715 großartiger Portwein produziert wird. Noval ist einzigartig unter den großen traditionellen Porthäusern, was seine Betonung auf der Wichtigkeit des Weinbergs anbetrifft. Es ist bedeutsam, dass die Gesellschaft nach ihrem Weinberg benannt ist, dass sie ganz im Douro Tal gelegen ist, dass ihre hauptsächlichlichen Vintage Ports, Quinta do Noval Nacional und Quinta do Noval beides Einzellagen Weine sind. Das Ziel ist es, große klassische Jahrgangs-Portweine zu produzieren, die harmonisch und elegant das Terroir der Quinta do Noval zum Ausdruck bringen. Bei Noval steht der Weinberg im Mittelpunkt des Herzens von allem was sie tun.

### **Produktdetails**

#### **Zutaten/Allergene**

**Allergene:** Sulfite

#### **Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Portugal

**Unternehmen:** Quinta do Noval Vinhos S.A.

**Anschrift:** Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova De Gaja Portugal

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.07.2020