



Alkohol: 20 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: > 2040+  
Restzucker: 100 g/l  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Granit  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
Schwefel: Ja  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 3,7

0,375l  
SPRIT2019H

## Vintage Port

### Quinta de la Rosa

Haben Sie Kinder oder Enkel? Wollen Sie diesen auch in 30 Jahren noch eine Freude machen? Dann sollten Sie diesen großen Vintage Port kaufen. Ob seiner unglaublichen Konstitution dürfte er 30 und mehr Jahre mühelos überstehen. Tatsächlich ist ein Portwein dieser Güte fast »unkaputtbar«.

Daß ein Jahrgang am Douro groß ist, erkennt man daran, daß ihn alle Portweinproduzenten gleichermaßen zum Vintage-Jahrgang erklären. Das ist eine zuverlässige Deklaration, die im Jahr 2019 einstimmig der Fall war. Ein großer Jahrgang also von fabelhafter Tiefe, enormer Komplexität und kraftvoller Konzentration; seine Farbe ist schwarz und seine Frische und Eleganz zitieren Größe.

Auf einen ungewöhnlich nassen Winter, der für enorme Vegetation im Weinberg sorgte, folgte ein fast tropischer Frühling, der auch im Sommer heiß und trocken blieb bis auf zwei Tage Ende August, die langersehnten Regen brachten, der den noch hängenden Trauben den drohenden Trockenstress ersparte. Es kam zu einer frühesten Ernten der jüngeren Geschichte des Portweines: Am 9. August bereits begann man auf der Quinta de la Rosa zu lesen. Die Lese verlief perfekt, über volle 2 Monate konnten die Lesemannschaften die weit verteilten Parzellen auf den steilen Terrassen hoch über dem Douro in aller Ruhe in perfekter Reife ernten. Was in die Kelter kam sorgte vor Konzentration und phänomenaler Qualität für Jubel bei den Kellermeistern.

2019 Vintage Quinta de la Rosa. Ein großer Jahrgangs-Portwein, der typisch für die Quinta de la Rosa ausfällt: Trockener als die meisten anderen Ports, nicht überkonzentriert, sondern raffiniert ausbalanciert in Gerbstoff, Süße und Alkohol. Ein Vintage-Port, der auch in 30 Jahren noch großes Vergnügen bereiten wird, der aber auch jung schon mit Genuß zu trinken ist, untrügliches Zeichen seiner Größe und Qualität. Sophia Bergqvist geht es nicht um maximale Konzentration, sondern um natürliche Balance, um perfekte Definition und Präzision, um puristische Eleganz und um entspannte Größe. Den Krach im Glas überläßt sie anderen.

Für diesen Vintage-Port wählten Sophia und Jorge die allerbesten Partien der besten Lagen der Quinta de la Rosa aus. Er besteht im wesentlichen aus den Rebsorten Touriga Nacional, Touriga Franca und Souzão, fast ausschließlich von alten Trockenmauerterrassen der Quinta, die zu den besten Lagen am Douro gehören. Weil die Trauben so perfekt reif waren, wurden sie über 3 bis 4 Tage sorgfältig mit den Füßen in den Lagares, den traditionellen Granitbecken, extrahiert. Die besten Partien



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)

wurden dann über 16 Monate hinweg in großen Holzfässern, den sogenannten »Pipes«, auf der Hefe ausgebaut und gereift, daraus wurden erneut die besten Fässer ausgewählt und diese dann miteinander verschnitten. Abgefüllt wurde der Wein ohne jeden Eingriff, also auch ohne Filtration, im Mai 2021.

Quinta de la Rosas Vintage 2019 ist ein großer Portwein. Er dürfte fast unbegrenzte Entwicklungsfähigkeit beweisen. Ein historischer Jahrgang, den einzulagern sich allemal lohnt, weil Sophia Bergqvist den vermutlich preiswertesten Spitzen-Portwein produziert, der am Douro wächst und gedeiht. Bravo, Sophia!