



## Tawny Port »Anniversary« 30 years old

### Quinta de la Rosa

Sophia Bergqvists klassischer »Tawny Port« ist der traditionelleste Portwein-Typ den es gibt. Der Inbegriff trinkreifen Portweines schlechthin. Dabei ist schon der Name Programm. »Tawny« bezeichnet die Farbe, sie ist bräunlich gereift. Von einem Tawny wie diesem kann man ohne Reue auch mal eine ganze Flasche genießen, wenn der Abend und seine Gesellschaft es hergeben.

Auf der Quinta de la Rosa wird Tawny jedes Jahr hergestellt. Trotzdem ist er ob der großen Nachfrage nicht immer verfügbar. Die Quinta de la Rosa produziert alle ihre Weine ausschließlich aus eigenen Trauben. In diesem Fall aus den traditionellen Rebsorten des Dourotales: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca und Tinta Roriz. Deren Trauben werden auf der Quinta de la Rosa noch traditionell mit den Füßen in großen Granitbecken, den Lagares, eingemaischt. Dieser besondere Geburtstags-Tawny, die Quinta de la Rosa feierte im Jahr 2018 ihren 30. Geburtstag als Direktvermarkter, reifte über 30 Jahre hinweg zuerst in kleinen 550 Liter fassenden Holzfässern, später in großen traditionellen Fässern. Ergebnis ist ein reicher, eleganter Portwein mittleren Körpers, der wohltuend nach reifen Pflaumen duftet, nach getrockneten Früchten, Feigen, Honig und gerösteten Mandeln. Seine Gerbstoffe sind abgeschmolzen zu feinem Samt. Großer Tawny für großes Porterlebnis.

Man trinkt ihn, wenn man ihn kauft, bzw. man kauft ihn, um ihn zu trinken. Länger als 3-4 Jahre sollte er nicht auf der Flasche reifen, denn er wurde trinkreif abgefüllt. Wir empfehlen ihn leicht gekühlt als Aperitif oder als Begleiter reifer Rohmilchkäse, zu Blauschimmel wie Cheddar, Fourme d'Ambert oder Roquefort. Oder Sie genießen ihn und seine reifen balsamischen Aromen, die Komplexität seiner Reife und sein schmeichelndes Mundgefühl pur. Mit ihm im Glas können Sie Raum und Zeit vergessen und sich auf eine Reise in Ihr Innerstes begeben.

Alkohol: 19 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: sofort  
Restzucker: 126 g/l  
Bewirtschaftung: Konventionell  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Granit  
Besonderes: Wenn geöffnet, bitte trinken, Gesamt-SO<sub>2</sub> bei Füllung 89 mg/l  
Vergärung: Reinzuchthefer  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Aufgespritet, Filtration.  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 3,31

0,5l  
SPRIT161



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