



## QUINTA DO NOVAL, Douro

Seit der Gründung im Jahre 1715 ist die Quinta do Noval eines der führenden Portweinhäuser. Sie ist eine der schönsten Domänen (Quinta) des Douro-Tals mit spektakulären terrassen-förmigen Weinbergen, und der einzige der großen Portweinerzeuger, der seine gesamte Weinproduktion vor Ort in der Quinta altern, komponieren und abfüllen lässt (und nicht flussabwärts in Vila Nova de Gaia an der Mündung des Douro). Im Weinberg wurde dazu ein riesiger Keller angelegt, wo auch die sogenannten Pipes, die 620 Liter Eichenholzfässer, mit ihrem kostbaren Inhalt lagern. Hier altern die Weine je nach Art des Portweins zwischen 2 und 60 Jahren vor der Flaschenfüllung. Noval ist für seine in der Quinta ausgebauten Vintages, Colheitas und Late Bottled Vintages (=LBV) weltberühmt. Aus einer kleinen Parzelle in der Nähe der Gebäude stammen die Reben für den wertvollsten Wein, den "Nacional Vintage". Diese Reben wurden im letzten Jahrhundert von der Reblaus verschont und sind damit einige der nur noch ganz wenigen wurzelechten Rebstöcke Portugals. Der 1931er Vintage Nacional wurde als teuerster je verkaufter Port zur Legende, der 2011er Vintage Nacional wurde von Parker mit der Höchstnote von 100 Punkten bewertet. Heute noch wird der Nacional nur selten verkauft, sondern oft verdienten Persönlichkeiten zugeteilt. Auch die anderen Vintages sind weltweit gesuchte Weine.




<http://www.quintadonoval.com>

## Colheita 1997 in Geschenkpackung

Als Colheita bezeichnet man im Douro die Tawny-Ports, die aus einem einzigen Jahrgang erzeugt werden. Sie werden bei Noval oft erst nach Jahrzehnten abgefüllt. Die in der Jugend noch ziegelroten Colheitas verlieren im Laufe der Reifung an Farbintensität, alte Colheitas zeigen oft nur noch ein blasses Rosé. Der 1997er Noval Colheita glänzt mit einem intensiven, betörenden Duft nach Karamell, Dörrobst und gerösteten Mandeln. Am Gaumen fasziniert die unglaubliche Dichte und Intensität, die von der lebhaften Säure bestens gepuffert ist. Trotz seiner Süße (rund 100 Gramm Restzucker) wirkt er daher nie schwer oder plump, sondern ist exzellent balanciert. Hoch komplex und ultra-lang das endlos lange Finish! Göttlich!

Zur Zigarre ein Traum!



<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2045</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	