



## 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 terrassenförmigen 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.



## Fine White Port

Der Fine White Port entsteht bei Noval aus den Sorten Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato and Códéga, wobei rund 50% davon mit den Schalen vergärt. In Portugal ist weißer Port ein wichtiger Aperitif, zu dem meist geschälte Mandeln gereicht werden, da sich deren Nussaroma im weißen Port wieder findet. Oder mischen Sie ihn zur Hälfte mit Tonic-Water und geben einen Spritzer Zitrone hinzu: Im Sommer ist der sogenannte "Splash" eine herrliche Erfrischung!



<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2028</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	 