Conde de Monsul Vintage Port 2017

Producent:	Conde de Monsul
Område:	Douro
Land:	Portugal
Alkohol:	20,0
Drue:	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Vintage portvin bliver kun fremstilles i de allerbedste år, og 2017 kan næsten betagnes som en fulendt årgang for Dourodalen. De gunstige vejrforhold resulterede i den tidligste høst siden 1945, og det kølige forår kombineret med den varme og solrige sensommer har resulteret i absolutte topvine med stor intensitet, elegance og fylde.

Conde de Monsul Vintage Port 2017 er lagret 2 år på egetræsfade og herefter tappet på flasker hvor den videre udvikling foregår. Den præsenterer sig i glasset med en smuk mørkerød farve, ledsaget af en krydret duft af mørk frugt og balsamiske noter. Smagen er intens med moden frugt, rundede tanniner og en læskende syre. En velbalanceret og robust vin med umådelig flot struktur og en lang, behagelig eftersmag.

Vintage Port siges at være drikkeligt efter en 4-5 år, men at de først virkelig kan nydes efter en 15-20 år. Har man tålmodighed vil man derfor blive belønnet med en mere hamonisk og dybdefuld vin. Vintage Port er smuk, lagringsværdig vin, der bør nydes afkølet og inden for 24 timer. Man kan med fordel stille vinen op et par dage i forvejen, samt dekantere den 2-3 timer før servering for at undgå at få bundfaldet i flasken med.

Vintage Port er let sødmefuld og særdeles velegnet til f.eks. vildtkød, stærke oste, desserter med mørk chokolade samt risalamande.

Druesammensætning:
Touriga Nacional

JYSK VIN
Fuld af fristelser

Conde de Monsul Vintage Port 2017

Varenr. 4090136

Touriga Franca

Tinto Cão

Sousão