



2015 Vintage Port Guimaraens - Fonseca

WA93-95

Das Haus von Fonseca begann am 8. April 1815 zu handeln, und um den 200. Jahrestag seines Gründungsjahres zu feiern, hat das Unternehmen eine limitierte Ausgabe dieses Guimaraens 2015 Vintage Port herausgegeben.

The 2015 Guimaraens Vintage Port is a field blend coming in at 101 grams per liter of residual sugar. This was a tank sample when seen, out of barrel, the final blend and awaiting bottling in a couple of weeks. It should be released by the time this article appears. This is the blend Fonseca releases when there is no "classic" vintage declaration. It is usually intended to be approachable a bit earlier, much like a second wine. It seems pretty impressive this year, though. Round, big and lush, it might well be the best of the 2015s from the Fladgate Partnership, especially on the hedonism scale. It also seems to be the most concentrated of the Fladgate Partnership's wines this issue, full bodied and mouth coating.

With air, this shows plenty of tannins underneath, too, but the mid-palate depth balances everything perfectly.

Underneath that first rush of everything is intensely flavorful and fresh 2015 fruit. That's what this vintage tends to deliver. As relatively fat as this is in its youth, it also seems relatively dry this year. This has a long life ahead and the potential for significant development. It may be approachable on the younger side, but I'd personally like to put it away for at least 15 years (from vintage date). It quite possibly needs considerably more cellar time, particularly depending on how much complexity you demand. (I personally tend to lean to longer in my own tastes, but each to his own.) It should age very well, too. Winemaker David Guimaraens told me that he "guaranteed" at least 50 years from vintage date. I think he's right, but let's check back in with him around 2065 and jeer if he is wrong. This is a can't-miss bargain at the price.



Fonseca

In keinem der führenden Portweinhäuser ist die überlieferte Tradition fühlbarer als bei Fonseca Guimaraens. Bis heute werden die Weine von der Familie Guimaraens gemacht. Dabei sind sie dem Stil ihrer Ports stets treu geblieben, und so ist auch heute noch ein Fonseca ein einzigartiges und unverkennbares Beispiel der hohen Portweinkunst. Die Weine glänzen mit einer reichhaltigen, feurigen und intensiven Art. Dabei sind sie nicht mächtig, sondern zutiefst sinnlich und voller Finesse. Ihre gute Struktur, Balance und die Komplexität zusammen mit der luxuriösen Frucht lässt sie zu einem unvergessenen Genuss werden. Das tadellose Renommee wird noch durch die Entscheidung untermauert, nur in den wirklich besten Jahren einen Fonseca- Vintage zu machen, in den "nur" sehr guten dazugehörigen einen mit dem Guimaraens-Etikett!

PORTUGAL

Douro

Das Douro-Tal im Norden Portugals ist nicht nur als Weltkulturdenkmal der Unesco anerkannt, sondern auch das Weinanbaugebiet: 250.000 Hektar Granit- und Schiefergestein, steile Hügel und in Terrassen aufgeteilte Berge von denen rund 40.000 Hektar mit Rebstöcken bepflanzt sind.

Das Weinanbaugebiet des portugiesischen Douro beginnt rund 80 Kilometer östlich der Stadt Porto und folgt dem Flusstal über eine Distanz von 80 Kilometern bis zur spanischen Grenze.

Der traditionelle Wein des Douro-Tals ist der unvergleichliche Portwein, bei dem die Gärung mittels Weinbrand abgestoppt wird.

Das Dourotal wird in drei Abschnitte unterteilt: Baixo-Corgo (Unterer Corgo), Cima-Corgo (Oberer Corgo), Douro Superior (Oberer Douro).

Charakteristisch ist die Vielfalt der Rebsorten, die durch die traditionelle Mischbeflanzung entstanden ist.

Die genaue Anzahl der Rebsorten ist nicht bekannt, es sollen über 100 Rebsorten sein, diese Mischung der Rebsorten machen die Weine so einzigartig. Besonders bekannt sind die Rebsorten Tinta Amarela (Trincadeira), Bastardo, Cornifesto, Mourisco, Tinta Carvalha, Tinta Roriz (Aragonez), Touriga Franca und Touriga Nacional bei den roten Trauben, Còdega de Larinho, Gouveio (Verdelho), Malvasia Fina und Fernão Pires bei den weissen Trauben. Tinta Roriz, die Rebe, die in Spanien als Tempranillo so hervorragende Ergebnisse bringt, liefert neben vielen anderen intensiv-fruchtige Rotweine, die, im Barrique ausgebaut, absolute Weltklasse-Weine werden können.