

Fonseca Guimarens Vintage Port 1991

Dieser Vintage Portwein von Fonseca verspricht Ihnen eine minimal transparente, dunkelrote Farbe. Im Geschmack überzeugt er mit einem balancierten, eleganten Gaumen sowie durch Aromen nach Schokolade und Pfeffer. Ein mittellanger Abgang dieses Fonseca Ports vollendet das sensationelle Geschmackserlebnis.

Sterne Koch Johannes King ist überzeugt: Dieser Vintage Portwein darf zum Fest nicht fehlen

Der Winter des Jahres 1990 war bis zum Januar 1991 sehr trocken - bis schließlich recht heftiger Regen bis zum März hereinbrach. Der anschließende Sommer war recht heiß und trocken, sodass die Blüten des Weines in voller Pracht standen. Das Resultat dieses Wetters waren herausragende Früchte an den Reben. Warme Tage und kühle Nächte sicherten eine lange Fermentation mit einer exzellenten Farbgebung für die Früchte. Der Zuckergehalt befand sich über dem Durchschnitt und erhöhte sich, selbstverständlich, während der Produktion zu dem sehr guten Vintage Port.

Der Portwein von Fonseca gehört wahrscheinlich mit in die Kategorie der weniger weit verbreiteten. Dennoch sind sie geschmacklich vielen anderen Ports weitaus überlegen. Zwei-Sterne-Koch Johannes King schwört jedenfalls auf die Marke des Unternehmens Fladgate Partnership.

Rebsorte: Tinta Barocca, Tinta Amarela, Tinto Cão, Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Roriz

Region: Alto Douro (Portugal)

Empfohlene Trinktemperatur: 16-18°C

Alkoholgehalt: 20 %

Zusatzstoffe: enthält Sulfite

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g

Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Ja
Weichtiere	Nein

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	20 % Vol.
---------------	-----------