

Andresen Vintage Port 2000

J H Andresen er et lille, portugisisk ejet portvinshus med danske rødder.

År 2000 var og er en meget vellykket årgang og blev af samme grund en bredt deklareret vintage-årgang. En dårlig frugtsætning resulterede i et høstudbytte på 35-40 % under normalen, men vejret bedredes i løbet af året, og høsten foregik under perfekte betingelser. Denne årgang byder derfor på massiv koncentration og fylde, sund frugt og en fremragende struktur.

Druerne til Andresen Vintage Port er håndhøstet fra stejle, skifferklædte marker i Cima Corgo og er efterfølgende fodtrådt i granitlagares, som man har gjort det gennem århundreder. Efter vinifikationen har den kulsorte vin tilbragt lidt over 2 år på store, gamle egefade inden tapning uden filtrering.

Andresen Vintage Port 2000 er en hedonistisk sag med sødmefuld frugt og bamsæt fylde, men også med fintsløbne tanniner til at fastholde vinens fokus. Siden frigivelsen er der kommet lidt rosin- og blomme aromaer til, og profilen fremstår mere afrundet, men dette er stadig mørk vintage port med en frugtig kerne af solbærlikør, morbær samt lidt lakrids.

Efter grundig iltning (6-24 timer) kan denne vintage port nydes nu, men der er endnu mange gode år tilbage i vinen.

Serveres ved 15-19° i et godt, ikke for stort hvidvinsglas.

Da vintage port tappes uden filtrering, er der bundfald i denne vin – en tendens der tager til med forlænget lagring. Derfor dekanteres vinen i god tid inden servering.

Leveres i individuel trækasse med plexiglaslag.

93 points portvin.nu

