

Andresen Vintage Port 2011

2011 er en stor årgang for vintage port, og den nævnes allerede blandt de bedste årgange nogensinde.

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 under 2 år på store, gamle egefade inden tapning uden filtrering.

Farven er tæt sort-lilla helt til kanten, og denne potente vintage port emmer af hyldebærsaft, solbær, morbær og dystre skifferminerale. Tanninerne er i sagens natur endnu til den stramme side, men de er fine og modne, så alt er, som det skal være; dette er vin, der af samme grund er god for mange år på langs.

Efter grundig iltning (6-24 timer) kan denne vintage port nydes i sin ungdom, da sødmen balanceres af vinens struktur, men ønsker man et mere modent udtryk, er der ingen vej uden om en årrække i kælderen. Serveres ved 15-19°.

Da vintage port tappes uden filtrering, vil der over tid opstå bundfald. Derfor dekanteres denne vin inden servering, hvilket især er vigtigt, hvis den har ligget i 10+ år fra årgang.

94+ points Roy Hersh / for the love of port.com

"The 2011 Andresen will undoubtedly age for three decades and possibly five, as there's no question it possesses the fruit, the acidity and tannins to go the distance. This Port can go to-toe-toe with some far more wellknown names in Port. It is a very fine achievement!"

