

# PORTWINE

**Witte Port    Rosé Port    Rode Port ..... Rode Port ..... Rode Port .....**

**Zonder fustlagering                      Mét fustlagering, dus met ontwikkeling op het fust                      Zónder fustlagering.**  
 =====  
 =====  
 Ontwikkeling op fles

WHITE PORT	PINK PORT	RUBY PORT	TAWNY PORT	TAWNY PORT RESERVA	TAWNY PORT met leeftijds- aanduiding	COLHEITA Tawny Port met oogstjaar- aanduiding: "Colheita"	CRUSTED PORT	LATE BOTTLED VINTAGE (LBV)	VINTAGE PORT
Dry White Off Dry Extra Dry en enkele fantasie- namen.	á la Robertson's Graham's Taylor's en anderen.	Eenvoudige rode ports tot zeer aardige Kwaliteiten.	Eenvoudige tawny ports tot zeer aardige Kwaliteiten.	Feitelijk onder- gewaardeerd. Heel goede Prijs-kwaliteit- verhouding.	- 10 Years Old - 20 years Old - 30 Years Old - 40 years Old	Sommige port- huizen hante- ren deze indi- catie als een gemiddelde; andere huizen garanderen het als de minimum leeftijd.	Verdwenen. Hiervoor in de plaats is de aanduiding "unfiltered" gekomen.	Oorspronkelijk "Vintage Character" genoemd. Na 4 to 6 jaar gebotteld. Al dan niet van één enkele wijn- gaard.  Bij LBV is een 'single vineyard' juist een verrijking als die op het etiket wordt vermeldt.	"Early Bottled". Enkel in de mooiste oogstjaren. Moet aangevraagd en goedgekeurd worden; "Gedeclareerd" Al dan niet van één enkele wijn- gaard; meestal een blend. Bij Vintage Port is 'single vineyard' minder hoog gewaardeerd. Van belang is het huis met grote reputatie. Beste Vintage-jaren: 1963 – 1970 - 1977 1992 -1994 - 2000 2007 – 2009 – 2011. 15-25 jaar bewaren; Openen, decanteren en zelfde avond met vrienden opdrinken
<i>jaartje houdbaar</i>	<i>na openen opdrinken</i>	<i>jaartje houdbaar</i>	<i>jaartje houdbaar</i>	<i>na openen 6 maanden</i>	<i>na openen 2 a 3 mnden.</i>	<i>na openen 2 weken</i>	<i>na openen 2 maanden</i>	<i>na openen 2 weken</i>	