

# PORTWINE

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

Z o n d e r f u s t l a g e r i n g

Zónder fustlagering.  
Ontwikkeling op fles.

Mét fustlagering, dus met  
ontwikkeling op het fust.

WHITE PORT	PINK PORT	RUBY PORT	TAWNY PORT	VINTAGE PORT	LATE BOTTLED VINTAGE (LBV)	CRUSTED PORT	TAWNY RESERVA	TAWNY PORT	COLHEITA
Dry White Off Dry Extra Dry en enkele fantasie- namen.	à la Robertson's Graham's Taylor's en anderen.	Eenvoudige rode ports tot zeer aardige kwaliteiten.	Eenvoudige tawny ports tot zeer aardige kwaliteiten.	"early bottled" Enkel in mooiste oogstjaren. Moet aangevraagd en goedgekeurd worden: "Gedeclareerd"	Oorspronkelijk Vintage Character genoemd. Na 4-6 jaar gebotteld. Al dan niet van één enkele wijngaard.	Verdwenen.  Hiervoor in de plaats zie je de aan- duiding:  "Unfiltered"	Feitelijk onderge- waardeerd. Heel goede prijs / kwaliteit- verhouding.	Tawny port met leeftijd aanduiding:  - 10 Years Old - 20 Years Old - 30 Years Old - 40 Years Old  Sommige huizen hante- ren deze Indicatie als een gemiddel- de andere producenten garanderen het als de minimum Leeftijd.	Tawny Port met oogstjaar- aanduiding:  "Colheita"  Neigt op leeftijd naar madeira omdat het fust nimmer mag worden aangevuld en dus lichte oxydatie- indrukken ontstaan.
Van belang is het Porthuis dat deze port geproduceerd heeft:				Al dan niet van één enkele wijngaard maar meestal een blend.					
Taylor's, Warre's, Fonseca, Croft, Robertson's, Quinta do Noval, Quinta di Vallado, Quinta do Vesuvio, Churchill, Kopke, Niepoort, Krohn, Ramos Pinto, Hutchinson, Burmester, DOW's, Quinta do Roriz. Cockburn's, Dat geldt voor eenvoudige Ports als zeker ook voor de hogere kwaliteiten en typen Port; De reputatie van het Porthuis en zijn vakmensen is van groot belang.				Bij Vintage Port is 'single vineyard' minder hoog gewaardeerd. Van belang is het Porthuis met grote reputatie: Taylor's, Fonseca, Graham's DOW, Warre's.	Bij LBV is 'single vineyard' juist een verrijking als die op het etiket wordt vernoemd.				
jaartje houdbaar	na opening opdrinken	jaartje houdbaar	jaartje houdbaar	Minimaal 20 jaar. decanteren,opdrinken	Gebotteld om te drinken.	Na opening binnen 2 mnd.	Na opening binnen 6 mnd.	Na opening binnen 2 mnd.	Na opening binnen 2 weken.