

Witte Port Rosé Port Rode Port Rode Port Rode Port Rode Port Rode 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

M é t f u s t l a g e r i n g, d u s m e t o n t w i k k e l i n g o p h e t f u s t

Z ó n d e r f u s t l a g e r i n g.
O n t w i k k e l i n g o p f l e s

WHITE PORT

PINK PORT

RUBY PORT

TAWNY PORT

TAWNY PORT

TAWNY PORT

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
goede
kwaliteiten.

Eenvoudige
tawny ports
tot zeer
goede
kwaliteiten.

Feitelijk onder-
gewaardeerd.
Heel goede
prijs-kwaliteit-
verhouding.

met leeftijds-
aanduiding
- 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.

Tawny Port
met oogstjaar-
aanduiding:
"Colheita"
Neigt op
termijn naar
Madeira om-
dat het fust
nimmer mag
worden aan-
gevuld en
en dus lichte
oxydatie-
indrukken
ontstaan.

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; dat is:
"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.
20-30 jaar bewaren.

*Openen, decanteren
en zelfde avond met
vrienden opdrinken*

jaartje
houdbaar

na openen
opdrinken

jaartje
houdbaar

jaartje
houdbaar

na openen
6 maanden

na openen
2 a 3 mnden.

na openen
2 weken

na openen
2 maanden

na openen
2 weken