

## Datenblatt

<b>Name:</b>	shakespeare – Blaufränkisch fortified
<b>Jahrgang:</b>	2011
<b>Sorten:</b>	Blaufränkisch
<b>Herkunft und Boden:</b>	Deutsch Schützen schwerer tiefer mineralischer Lehmboden mit Anteilen an grünem Verwitterungsschiefer
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	30 - 40 Jahre
<b>Ernte:</b>	Handlese mit Kleinstkisten Mitte Oktober nach mehrfachem sorgfältigen ausdünnen der Trauben
<b>Gärung und Ausbau:</b>	Spontangärung im offenen Bottich, aufgespritzt mit reinem Alkohol, Ausbau und Lagerung nach "Portweinmethode" 36 Monate im neuen Barrique
<b>Füllung:</b>	August 2014
<b>Flaschenzahl:</b>	730 in 0,375l
<b>Alkohol:</b>	19,0 % Vol.
<b>Restzucker</b>	72,3 g/l
<b>Säure:</b>	6,5 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Tiefe, dunkelrote Farbe, mit violetten Schatten und einem fast schwarzen Zentrum. Perfektes Bouquet mit tiefer Kraft und Komplexität. Frische Frucht: Pflaumenmarmelade, schwarze Beeren und Schokolade. Komplexer Gaumen, gut strukturiert. Wenn man diesen Vintage Port im Mund hat, beginnt ein Feuerwerk. Er hat viele Phasen und spielt mit Schwarzen Kirschen, dunkler Schokolade, Toffee und einem Anflug von Cherry Brandy, wechselt hierbei ständig. Ein langer Abgang schließt sich an. Dieser nach "Portweinmethode" aus Blaufränkischtrauben hergestellte Rotweinkör passt ausgezeichnet als Aperitif oder Dessertwein.
<b>Serviertemperatur:</b>	16°C
<b>Trinkreife:</b>	2014 – 2030
<b>Speisenempfehlung:</b>	
<b>Auszeichnungen:</b>	Tasted 100% blind - 92 Punkte Gault Millau Wein-Führer 2016 - 17,5 Punkte