

| Weingut I Quinta           | Qualität | Jahrgang | Inhalt | Preis € | Information |
|----------------------------|----------|----------|--------|---------|-------------|
| Quinta do Noval since 1715 |          |          |        |         |             |

Die Geschichte der Quinta do Noval geht bis ins Jahr 1715 zurück. Seit dem legendären 1931 Jahrgangsport gehört die Quinta do Noval zu den besten Portweinproduzenten

|                                                                                                                                                                                        |                        |             |       |              |       |                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------|-------|--------------|-------|-------------------------------|
| <b>Quinta do Noval</b>                                                                                                                                                                 | <b>Colheita I 2015</b> | <b>1986</b> | 75 cl | <b>179 €</b> | RP 95 | Einzelflasche I Single bottle |
| I would think vintages such as these could easily last 15, 20, or even 30 years, but I am not sure since this type of port has rarely been exploited in the international marketplace. |                        |             |       |              |       |                               |
| <b>Quinta do Noval</b>                                                                                                                                                                 | <b>Vintage Port</b>    | <b>2017</b> | 75 cl | <b>89 €</b>  | NM 97 | OHK - CB - OWC I 6er          |

Die Quinta do Noval vergleicht diesen Jahrgang mit dem grandiosen 1945er  
More intense than the very fine 2016, it grips the palate and shows rather significant astringency. As wonderfully aromatic as this is, there the 2016 might have the edge.

|                                 |                               |             |       |                |        |                                                  |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------|-------|----------------|--------|--------------------------------------------------|
| <b>Quinta do Noval Nacional</b> | <b>Vintage Port Ex Quinta</b> | <b>2019</b> | 75 cl | <b>1.100 €</b> | RP 99  | Vorverkauf Zuteilung I 1 zu 11 mit Noval Vintage |
| <b>Quinta do Noval Nacional</b> | <b>Vintage Port Ex Quinta</b> | <b>2017</b> | 75 cl | <b>1.590 €</b> | RP 100 | Vorverkauf Zuteilung I 1 zu 11 mit Noval Vintage |

Aus den 6000 Nacional Weinstöcken auf ca. 1,7 ha. wächst der teuerste und exklusivste Portwein der Welt heran.  
Nur knapp zwei Hektar Nacional wurden in den 1920er Jahren wurzelecht eingepflanzt und seitdem von der Rebblaus verschont.

|                                                                                                                                     |                                    |             |       |                          |       |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------|-------|--------------------------|-------|----------------------|
| <b>Quinta do Noval Nacional</b>                                                                                                     | <b>Vintage Port Ex Quinta 2020</b> | <b>1963</b> | 75 cl | auf Anfrage I on request | RP 99 | OHK - CB - OWC I 1er |
| <b>Der bestbewertete Port in der Fachliteratur überhaupt. RP 99/100 - AP 20/20 - Vinum 100/100 : Trinken jetzt und bis 2100 + !</b> |                                    |             |       |                          |       |                      |

Über den Nacional meint Quinta do Noval: "Quinta do Noval's Nacional is to port what Château Petrus is to Bordeaux and Romanee Conti is to Burgundy."  
Die Parzelle "Nacional" im Herzen der Quinta do Noval beherbergt ungepfropfte Reben, die gegen die Rebblaus resistent sind und die Seele des portugiesischen Terroirs symbolisieren.

|                                                                                                                                                   |                     |             |       |              |       |                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------|-------|--------------|-------|------------------------------------------------|
| <b>Taylor</b>                                                                                                                                     | <b>Vintage Port</b> | <b>2000</b> | 75 cl | <b>115 €</b> | RP 98 | Einzelflasche I Single bottle                  |
| <b>Taylor</b>                                                                                                                                     | <b>Vintage Port</b> | <b>1985</b> | 75 cl | <b>179 €</b> | NM 95 | Einzelflaschen top Zustand I Single bottles IN |
| This house must certainly be the Latour of Portugal. The 1977 has consistently been at the top of my list of vintage ports in this great vintage, |                     |             |       |              |       |                                                |

|                                                                                                                           |                     |             |       |             |       |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------|-------|-------------|-------|----------------------|
| <b>Fonseca</b>                                                                                                            | <b>Vintage Port</b> | <b>2009</b> | 75 cl | <b>89 €</b> | RP 94 | OHK - CB - OWC I 6er |
| <b>Fonseca</b>                                                                                                            | <b>Vintage Port</b> | <b>2009</b> | 75 cl | <b>79 €</b> | WS 95 | Aktion I Promotion   |
| This is a wonderful 2009 Vintage Port, though I suspect that the 2011 will ultimately prove even better. Tasted May 2013. |                     |             |       |             |       |                      |

|                                                                                                                                                 |                     |             |               |              |        |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------|---------------|--------------|--------|-------------------|
| <b>Fonseca</b>                                                                                                                                  | <b>Vintage Port</b> | <b>2000</b> | 150 cl Magnum | <b>230 €</b> | AP 18+ | RP 96 - WS 94/100 |
| WA :The harmony and symmetry is alluring, the finish precise and demonstrating the persistency to suggest a long future ahead. Drink 2020-2060. |                     |             |               |              |        |                   |

|                               |                     |             |       |              |       |                                 |
|-------------------------------|---------------------|-------------|-------|--------------|-------|---------------------------------|
| <b>Graham´s</b>               | <b>Vintage Port</b> | <b>2007</b> | 75 cl | <b>105 €</b> | RP 97 | Einzelflaschen I Single bottles |
| <b>Port Colheita Arnsby´s</b> | <b>Colheita</b>     | <b>1977</b> | 75 cl | <b>119 €</b> |       | guter Zustand I good level      |

Aus dem Haus Wiese & Krohn - Abgefüllt im Jahr 1988. Jahrgang 1980 im Wine Seracher ab 270,00€

|                                                                                                                         |                     |             |               |              |           |                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------|---------------|--------------|-----------|------------------------------------------------------|
| <b>Burmester</b>                                                                                                        | <b>Vintage Port</b> | <b>1963</b> | 75 cl         | <b>225 €</b> | AP 18/20  | guter Zustand I good level                           |
| <b>Niepoort</b>                                                                                                         | <b>Colheita</b>     | <b>2009</b> | 75 cl         | <b>48 €</b>  |           | Geschenkpakung I Gifbox                              |
| <b>Niepoort</b>                                                                                                         | <b>Vintage Port</b> | <b>2024</b> | 75 cl         | <b>89 €</b>  |           | Subskription- Vorverkauf                             |
| der Vintage 2024 , der mit Sicherheit zur Legende wird und den großen Jahrgängen wie 1945 oder 1960 in nichts nachsteht |                     |             |               |              |           |                                                      |
| <b>Niepoort</b>                                                                                                         | <b>Vintage Port</b> | <b>2017</b> | 37,5 cl halbe | <b>85 €</b>  | RP 99-100 | sehr Limitiert I very limited                        |
| <b>Niepoort</b>                                                                                                         | <b>Vintage Port</b> | <b>2017</b> | 75 cl         | <b>189 €</b> |           | Einzelflaschen I Single bottles                      |
| <b>Niepoort</b>                                                                                                         | <b>Vintage Port</b> | <b>2017</b> | 150 cl Magnum | <b>380 €</b> |           | Die Magnum-Abfüllungen gelten als absolute Rarität ! |

The 2017 Vintage Port is a field blend from old vines (80 to 100 years old). It comes in with 89 grams per liter of residual sugar. 99 -100/100 Punkte - Wine Advocate

|                                                                                                                                                 |                          |             |               |             |       |                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------|---------------|-------------|-------|---------------------------------------|
| <b>Redoma Reserva</b>                                                                                                                           | <b>Niepoort Weißwein</b> | <b>2023</b> | 75 cl         | <b>47 €</b> | RP 95 | Top Weißweine                         |
| Die Trauben stammen aus älteren Weinbergen vom rechten Ufer des Douro. Barrique-AusbauRebsorten Arinto, Donzelinho, Rabigato, Códega do Larinho |                          |             |               |             |       |                                       |
| <b>Ogaveto</b>                                                                                                                                  | <b>Niepoort Weißwein</b> | <b>2023</b> | 75 cl         | - €         | AS 95 | <u>Reserviert für die Gastronomie</u> |
| <b>Ogaveto</b>                                                                                                                                  | <b>Niepoort Weißwein</b> | <b>2023</b> | 150 cl Magnum | - €         |       | <u>Reserviert für die Gastronomie</u> |

Rebsorten: Rabigato, Códega do Larinho, Arinto und weitere traditionelle Sorten  
Der Hauswein des legendären Restaurants O Gaveto in Matosinhos – seit Jahrzehnten eine Institution für frischen Fisch und Meeresfrüchte  
Exklusiv für Gastronomie und Hotellerie. Kein Onlineverkauf. Nur in der Vinothèque erhältlich.

|              |                          |             |       |              |       |                                 |
|--------------|--------------------------|-------------|-------|--------------|-------|---------------------------------|
| <b>Coche</b> | <b>Niepoort Weißwein</b> | <b>2024</b> | 75 cl | <b>119 €</b> | RP 97 | OHK - CB - OWC I ab 3 Flaschen  |
| <b>Coche</b> | <b>Niepoort Weißwein</b> | <b>2023</b> | 75 cl | <b>129 €</b> |       | Einzelflaschen I Single bottlen |

Der "Coche" ist nichts weniger als Dirk Niepoorts Hommage an das berühmte Haus Coche-Dury im Burgund und dessen wegweisende Chardonnay-Stilistik.  
Coche stammt von Reben die 80 bis zu 100 Jahre alt sind und zum Teil wurzelecht. Der Weinbergen aus etwa 600 Metern Höhe von Glimmerschieferboden  
Eine fantastisches Cuvee aus autochthonen Rebsorten: Rabigato, Arinto oder Pedernä auch genannt, Codega do Larinho und andere

Tokaji - Tokayer - Tokay - Massandra

|                                                                                                                                                          |                          |             |       |              |          |                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------|-------|--------------|----------|----------------------------|
| <b>Tokaji 5 Puttonyos</b>                                                                                                                                | <b>Museum Collection</b> | <b>1963</b> | 50 cl | <b>199 €</b> |          | OHK - CB - OWC I 1er       |
| Im Barock galt der ungarische Tokajer als König der Weine und war gleichzeitig Wein der Könige. Sein Ruf war legendär, sein Preis auch.                  |                          |             |       |              |          |                            |
| <b>Historischer Tokajer aus dem Museumskeller des Staatsweingut Tokajhegyyalla</b>                                                                       |                          |             |       |              |          |                            |
| <b>Mit Zertifikat vom Kellermeister, geprüft und neu verkorkt am 12.05-1990 und 20.11.1991.Importiert von Schlumberger Meckenheim</b>                    |                          |             |       |              |          |                            |
| <b>Tokaji 6 Puttonyos</b>                                                                                                                                | <b>Museum Cellar</b>     | <b>1959</b> | 50 cl | <b>295 €</b> | MB ***** | OHK - CB - OWC I 1er       |
| M. Broadbent: harmonisch, komplett rund, große Tiefe, sehr süß, lecker, dennoch klar, fett und doch mit ausgleichender Säure . ***** 12% vol.            |                          |             |       |              |          |                            |
| Original Museal Tokaji des Staatsweingutes. Leuchtendes Mahagoni. Wenig, mittelsandiges Depot.                                                           |                          |             |       |              |          |                            |
| <b>Tokaji 6 Puttonyos</b>                                                                                                                                | <b>Museum Cellar</b>     | <b>1957</b> | 50 cl | <b>199 €</b> | MB ****  | guter Zustand I good level |
| M. Broadbent : ...prachvoll..." ***** 10,5% vol.                                                                                                         |                          |             |       |              |          |                            |
| <b>Tokaji Aszu Eszencia</b>                                                                                                                              | <b>Museum Collection</b> | <b>1957</b> | 50 cl | <b>345 €</b> | MB ***** | OHK - CB - OWC I 1er       |
| M. Broadbent : intensiv süß, voll, doch nicht schwer, weich, fett, Geschmack und Nachgeschmack herrlich. ***** 10% Vol.                                  |                          |             |       |              |          |                            |
| Aszú Eszencia wurde in den 1970er Jahren als offizielles Qualitätsniveau als Übergang zwischen Aszú und Essencia eingeführt.                             |                          |             |       |              |          |                            |
| Der Qualitätswert wird nicht mehr mit der Anzahl der Butten angegeben, gehaltlich liegt mit über 180 g/l Restzuckergehalt weit über dem 6-buttigen Aszú. |                          |             |       |              |          |                            |

|                                                                                |                       |             |       |              |       |  |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------|-------|--------------|-------|--|
| <b>KaTop - Cahors</b>                                                          | <b>Massandra Krim</b> | <b>1973</b> | 70 cl | <b>199 €</b> |       |  |
| Cahors 16,4 % - 17,4 % Restsüße                                                |                       |             |       |              |       |  |
| <b>Sherry</b>                                                                  | <b>Massandra Krim</b> | <b>1970</b> | 70 cl | <b>279 €</b> | AS 98 |  |
| Sherry trocken - 17,9% vol. 2,8 % Restsüße                                     |                       |             |       |              |       |  |
| <b>Port Macahpa</b>                                                            | <b>Massandra Krim</b> | <b>1960</b> | 70 cl | <b>370 €</b> |       |  |
| Weißer Portwein-Art.- 18 % vol. 10,3 % Restsüße                                |                       |             |       |              |       |  |
| <b>Port White "Surozh"</b>                                                     | <b>Massandra Krim</b> | <b>1960</b> | 70 cl | <b>390 €</b> |       |  |
| Weißer Portwein-Art.- 17,5 % vol. 10,5 % Restsüße                              |                       |             |       |              |       |  |
| <b>Sherry</b>                                                                  | <b>Massandra Krim</b> | <b>1949</b> | 70 cl | <b>490 €</b> |       |  |
| Sherry trocken - 19,5% vol. 2,5 % Restsüße -Original Verpackung mit Zertifikat |                       |             |       |              |       |  |
| <b>Xepec - Xeres</b>                                                           | <b>Massandra Krim</b> | <b>1939</b> | 70 cl | <b>490 €</b> |       |  |
| Sherry trocken - 17,9% vol. 2,8 % Restsüße                                     |                       |             |       |              |       |  |

Das Weingut wurde im Jahre 1894 für den alleinigen Zweck erbaut, die Sommerresidenz Liwadija des damaligen und letzten russischen Zaren Nikolaus II. (1868–1918) mit Wein und Krimsekt zu versorgen.  
1897 wurden in Massandra die ersten Versuche unternommen, "edelsüßen" Weine zu produzieren die hochbegehrten Ch.d' Yquem würden kopiert ebenso ungarischen Tokajer, Port , Sherry und Madeira

Sherry & Vin de Constance

|                                                                                                                                        |                              |             |               |              |       |                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------|---------------|--------------|-------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Vin de Constance</b>                                                                                                                | <b>Klein Constantia</b>      | <b>2008</b> | 150 cl Magnum | <b>245 €</b> | RP 98 | Alcohol: 13.27% vol - Residual Sugar: 152 g/l - Total Acid: 7.2 g/l |
| Vin de Constance ist ein süßer Dessertwein aus Muscat Trauben de Frontinan, der seit dem 18. Jahrhundert auf den Constantia-Weingütern |                              |             |               |              |       |                                                                     |
| in der Kapregion Südafrikas hergestellt wird. Napoléon gehörte zu den Stammkunden, genauso wie Friedrich der Große.                    |                              |             |               |              |       |                                                                     |
| <b>Lustau Añada 2000 Vintage</b>                                                                                                       | <b>Emilio Lustau Jerez</b>   | <b>2000</b> | 50 cl         | <b>49 €</b>  |       | Limited Edition -100% Palomino - Oloroso - 17 Jahre im Faß gelagert |
| <b>Cuatro Palmas Amontillado</b>                                                                                                       | <b>Sherry Gonzalez Byass</b> | <b>1974</b> | 50 cl         | <b>89 €</b>  | JS 99 | 52 Jahre I Abf. 2024                                                |

\* = Subskription- Vorverkauf - Broking / Pre-Arrival -Future      \* Privat-Keller I MwSt nicht ausweisbar I Vat no deductible

