

<b>Taylor</b>	Vintage Port	<b>2000</b>	75 cl	<b>115 €</b>	RP 98	OHK - CB - OWC
<b>Taylor</b>	Vintage Port	<b>1985</b>	75 cl	<b>149 €</b>	NM 95	guten Zustand
Axel Probst : lange Zeit zeigte sich der Taylor Vintage Port verschlossen, doch jetzt beginnt er seine Genussphase. 18/20						
<b>Taylor</b>	Vintage Port	<b>1977</b>	75 cl	<b>205 €</b>	RP 96	AP 18/20
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>Taylor</b>	Single Harvest	<b>1966</b>	75 cl	<b>275 €</b>	WS 96	50 Jahre Fasslagerung
The 1966 Very Old Single Harvest Port, that is, a Coheita, single vintage tawny, is part of Taylor's continuing series of releases of old Colheitas.						
<b>Taylor</b>	10 Jahre alt		75 cl	<b>39 €</b>		
<b>Fonseca</b>	Vintage Port	<b>2017</b>	75 cl	<b>99 €</b>	RP 96-98	OHK - CB - OWC
The combination of great fruit and fine structure makes this a potentially great Fonseca, but right now it is obviously immature and not showing everything it has. I'd recommend some patience here.						
<b>Fonseca</b>	Vintage Port	<b>2009</b>	75 cl	<b>89 €</b>	RP 94	OHK - CB - OWC
<b>Fonseca</b>	Vintage Port	<b>2000</b>	150 cl Magnum	<b>249 € *</b>	AP 18+	MWST nicht ausweisbar / Vat no deductible
<b>Fonseca</b>	Vintage Port	<b>1994</b>	37,5 cl demi	<b>139 €</b>	WS 100	Axel Probst 19/20
Tiefrote, nahezu blickdichte Farbe. Tabak, weißer Pfeffer, Veilchen und Lakritze in der Nase. Himbeere, Milchsokolade und softe Tanninstruktur am Gaumen						
perfekt integrierte Säure. Langer, mehrstufiger Abgang mit floral-frischen Elementen. 19/20 - Axel Probst Juli 2020 - worldofport.de						
<b>R.Parker</b> : One of the most spectacular 1994s, this opaque purple-colored wine is an exotic, flamboyant, ostentatious port. 97/100 : bis 2035						
<b>Fonseca</b>	Vintage Port	<b>1985</b>	75 cl	<b>149 €</b>	AP 18+	ELB
Axel Probst : der beste Port des Jahrgangs 1985 - Riesenpotential für die nächsten Dekaden. 18+/20						
<b>Fonseca</b>	LBV	<b>2014</b>	75 cl	<b>24 €</b>		
<b>Fonseca</b>	Tawny		75 cl	<b>16 €</b>		
<b>Fonseca Bio Terra Prima</b>	Reserve Ruby		75 cl	<b>24 €</b>		<b>Bio-Port</b>
<b>Fonseca</b>	White Port		75 cl	<b>17 €</b>		
<b>Fonseca</b>	Siroco Extra Seco		75 cl	<b>24 €</b>		seltener trockner Weißer Port
<b>Graham's</b>	Vintage Port	<b>2007</b>	75 cl	<b>109 € *</b>	RP 97	MWST nicht ausweisbar / Vat no deductible
<b>Graham's</b>	Vintage Port	<b>2000</b>	75 cl	<b>119 €</b>	RP 94	Einzelflasche / Single bottle
<b>Quinta do Pêgo</b>	Vintage Port	<b>2011</b>	75 cl	<b>59 €</b>	AP 18	Einzelflasche / Single bottle
<b>Quinta do Pêgo</b>	Vintage Port	<b>2007</b>	150 cl Magnum	<b>79 €</b>		OHK - CB - OWC -1
<b>Quinta do Pêgo</b>	Vintage Port	<b>2000</b>	75 cl	<b>59 €</b>		<b>ex. Quinta</b>
Die Quinta do Pêgo verfügt über mehr als 33 ha. Land das als Gruppe A klassifiziert ist, die höchst möglich Klassifizierung						
<b>Croft</b>	Vintage Port	<b>2011</b>	75 cl	<b>75 €</b>	AP 18	Top 2011er
<b>Niepoort</b>	Vintage Port	<b>2005</b>	37,5 cl demi	<b>49 €</b>	AP 18	Einzelflaschen / Single bottles
<b>Warre's</b>	Vintage Port	<b>1994</b>	75 cl	<b>99 € *</b>	RP 94	MWST nicht ausweisbar / Vat no deductible
<b>Ferreira Dona Antonia</b>	White Reserva		75 cl	<b>22 €</b>		reifer Weißer Port
<b>Ferreira Martina</b>	Port White Colheita	<b>1931</b>	70 cl	<b>345 €</b>		Top Zustand
Ein roßer, atemberaubender Jahrgang. Vintage Port . Axel Probst Port Wein Mondo Verlag						



## 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 Die Quinta do Noval entlockt Portweinfreunden immer ein besonderes Lächeln. Zwar gab es in ihrer Geschichte Höhen und Tiefen, doch der gemeinsame Nenner findet sich stets im Heiligen Gral der Portweine, Quinta do Noval Nacional Vintage Port.

1931 produziert Noval ihrer ersten Vintage Port. Bis in den 1960er wurden nur wenige Jahrgänge deklariert, so etwa 1945, 1947 oder 1955.

In der 1960er Jahren wurden sehr gute Noval und atemberaubende Nacional Jahrgängen produziert.

Nach dem sehr guten 1970er Jahrgang wurde dann mehr auf Quantität als auf Qualität gelegt. Dadurch begann die Reputation der Quinta bedrohlich zu sinken.

Erst mit der Übernahme der AXA Gruppe ( Château Pichon-Baron ) , im Jahr 1993 fand Noval wieder zu alten Größen zurück. > aus Axel Probst Port Wein ( mondo Heidelberg Verlag )

<b>Quinta do Noval</b>	Fine Ruby		75 cl	<b>17 €</b>		
<b>Quinta do Noval</b>	Tawny		75 cl	<b>17 €</b>		
<b>Quinta do Noval</b>	Black Port		75 cl	<b>22 €</b>	RP 90	AP 16/20
<b>Quinta do Noval</b>	LBV	<b>2011</b>	75 cl	<b>24 €</b>	RP 93	
<b>Quinta do Noval</b>	LBV	<b>2009</b>	75 cl	<b>29 €</b>		
<b>Quinta do Noval</b>	over 40 Years		75 cl	<b>179 € *</b>	RP 95	Bottled 1979 - ca. aus den Jahren 1935-1940
<b>Quinta do Noval</b>	Colheita	<b>1986</b>	75 cl	<b>159 €</b>	RP 95	

## Vintage Port

<b>Quinta do Noval</b>	Vintage Port	<b>2017</b>	75 cl	<b>98 €</b>	NM 97	OHK - CB - OWC- 6
<b>Quinta do Noval</b>	Vintage Port	<b>2017</b>	6 x 75cl	<b>560 €</b>		<b>6er OHK Preis / Price for 6 bottles</b>
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</b>	Vintage Port	<b>2016</b>	75 cl	<b>89 €</b>	JS 98	OHK - CB - OWC- 6
R. Parker 2016 Vintage Port 97/100 und Port Vintage Nacional 97/100						

This was stunning from the first smell, promising concentration, intensity of fruit and great things to come. It had a 100-point nose that made me go "wow!"

No wine I tasted had a better nose than this. Violets and blue fruits lead off, with a trace of eucalyptus

<b>Quinta do Noval</b>	Vintage Port	<b>2015</b>	75 cl	<b>89 €</b>	RP 96	OHK - CB - OWC- 6
Nur 9% der Ernte des Jahrgangs 2015 haben es in den Vintage Port geschafft						

In der Nase mit einem Feuerwerk an roten und dunklen Früchten sowie einer deutlich würzigen Note nach schwarzem und Szechuanpfeffer

Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, gleichzeitig aber auch finessenreich und elegant mit einem schon erstaunlichen Gleichgewicht von Frucht und Tannin.

## Vintage Port Nacional

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 eingepflanz und seitdem von der Reblaus verschont.

<b>Quinta do Noval Nacional</b>	Vintage Port	<b>2017</b>	75 cl	auf Anfrage/ on request *	RP 100	OHK - CB - OWC- 1
---------------------------------	--------------	-------------	-------	---------------------------	--------	-------------------

It's a great Noval, and one of the shortlist candidates for "Wine of the Vintage." There were 200 cases produced.

<b>Quinta do Noval Nacional</b>	Vintage Port	<b>2016</b>	75 cl	auf Anfrage/ on request *	JS 100	Vorbestellung / Pre-order
---------------------------------	--------------	-------------	-------	---------------------------	--------	---------------------------

Gerade einmal ca. 1000 Fl. Nacional wurden erzeugt, wovon nur 500 weltweit zur Subskription freigegeben werden

Die andere Hälfte bleibt vorerst in der Quinta und wird ab dem Jahr 2022 extrem limitiert und deutlich teurer wieder in den Verkauf gebracht

<b>Quinta do Noval Nacional</b>	Vintage Port	<b>1963</b>	75 cl	<b>4.800 €</b>	WS 100	OHK - CB - OWC- 1
					RP 99	

Der Portwein, den die meisten Hersteller mit auf die einsame Insel nehmen würden.

Der bestbewertete Port in der Fachliteratur überhaupt.

Unglaublich jugendlich, volle Farbe, immens konzentrierte Kaffe- und toffenoten im Bouquet. Voller komplexer, integrierter Gaumen,

ein Feuerwerk von Honig, Toffee, Nuss und Minznoten .Endlose langer, perfekt integrierte Abgang. Aus Axel Probst Port Wein - Mondo Verlag 2017

AP 20/20 WW 20/20 Trinken 2100 + !

\* = strictly limited = value 1 to 2

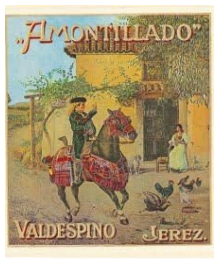
\* = MwSt. nicht ausweisbar / Vat no deductible / pas de TVA déductible

\* = Subskription- Vorverkauf - Broking / Pre-Arrival -Future



# Sherry - Xeres

<b>Los Arcos Dry Amontilado</b>	Emilio Lustau Jerez	70 cl	<b>15 €</b>	RP 93	
<b>Palo Cortado Peninsula</b>	Emilio Lustau Jerez	70 cl	<b>32 €</b>	RP 96	
<b>Lustau Añada 2002 Vintage</b>	Emilio Lustau Jerez	<b>2002</b> 50 cl	<b>39 €</b>	1er GP-Box	
Limited Edition - Released in Winter 2019 -100% Palomino - Oloroso - 17 Jahre im Faß gelagert					
<b>Lustau Añada 2000 Vintage</b>	Emilio Lustau Jerez	<b>2000</b> 50 cl	<b>49 €</b>	1er GP-Box	
Limited Edition - Rich Oloroso					
<b>Sherry Oloroso</b>	Dom Zoilo	70 cl	<b>14 €</b>		12 Jahre alt
<b>Sherry Amontillado</b>	Dom Zoilo	70 cl	<b>14 €</b>		12 Jahre alt
<b>Manzanilla</b>	la Güita	70 cl	<b>11 €</b>		
<b>Tio Pepe</b>	Gonzales Byass	70 cl	<b>12 €</b>		1er GP mit Glas
<b>CRISTINA Medium</b>	Gonzales Byass	70 cl	<b>13 €</b>		
<b>DELICIOSA Manzanilla</b>	Bodegas Valdespino	70 cl	<b>17 €</b>		15 % vol   <2 g/l   4 g/l
<b>ISABELA Cream</b>	Bodegas Valdespino	70 cl	<b>17 €</b>		17,5 % vol   120 g/l   4,2 g/l
<b>Contrabandista Amontillado</b>	Bodegas Valdespino	70 cl	<b>22 €</b>		18 % vol   30 g/l   4 g/l
<b>EI CANTADO Pedro Ximenez</b>	Bodegas Valdespino	35 cl halbe	<b>11 €</b>		17 % vol   420 g/l   3,0 g/l
<b>EI CANTADO Pedro Ximenez</b>	Bodegas Valdespino	70 cl	<b>28 €</b>		Samtig.süß am Gaumen, lang und opulent.



# Tokaji - Tokayer - Tokay

<b>Tokaji 6 Puttonyos</b>	Royal Tokaji Wine Comp.	<b>2013</b> 50 cl	<b>69 €</b>	Jahr *****	OHK - CB - OWC - 1
Im Barock galt der ungarische Tokajer als König der Weine und war gleichzeitig Wein der Könige. Sein Ruf war legendär, sein Preis auch.					
<b>Tokaji Aszu Essencia</b>	Hungarovin	<b>1976</b> 50 cl	<b>185 €</b>	MB Jahr****	guten Zustand
Aszu Essencia wurde in den 1970er Jahren als offizielles Qualitätsniveau als Übergang zwischen Aszu 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 Aszu.					
Da die Weinliebhaber Aszu Essencia immer noch häufig mit Essencia verwechseln, beschlossen die ungarischen Behörden diese Bezeichnung abzuschaffen. Die letzten Aszu Essencias kamen 2009 auf den Markt.					
<b>Tokaji 5 Puttonyos</b>	Museal Wein	<b>1963</b> 50 cl	<b>199 € *</b>		OHK - CB - OWC - 1
<b>Tokaji Aszu 4 Puttonyos</b>	Staatsweingut Tokaji	<b>1961</b> 50 cl	<b>85 € *</b>		MWST nicht ausweisbar / Vat no deductible
<b>Tokaji 6 Puttonyos</b>	MUSEUM CELLAR	<b>1959</b> 50 cl	<b>- € *</b>		OHK - CB - OWC - 1
M. Broadbent: harmonisch, komplett rund, große Tiefe, sehr süß, lecker, dennoch klar, fett und doch mit ausgleichender Säure. *****					
<b>Historischer Tokajer aus dem Museumskeller</b>	MUSEUM CELLAR	<b>1957</b> 50 cl	<b>249 € *</b>		MWST nicht ausweisbar / Vat no deductible
<b>Tokaji Aszu Essencia</b>	MUSEUM CELLAR	<b>1957</b> 50 cl	<b>249 € *</b>		OHK - CB - OWC - 1
<b>Historischer Tokajer aus dem Museumskeller</b>	MUSEUM CELLAR	<b>1957</b> 50 cl	<b>249 € *</b>		MWST nicht ausweisbar / Vat no deductible
M. Broadbent : intensiv süß, voll, doch nicht schwer, weich, fett, Geschmack und Nachgeschmack herrlich. *****					



# Massandra Collection Wine Krim

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

<b>Madeira</b>	Massandra Krim	<b>1974</b> 70 cl	<b>149 €</b>		
Madeira - 19,2% vol. 32 % Restsüße - Original Verpackung mit Zertifikat					
<b>KaTop - Cahors</b>	Massandra Krim	<b>1973</b> 70 cl	<b>159 €</b>		
Cahors 16,4 % - 17,4 % Restsüße					
<b>Sherry</b>	Massandra Krim	<b>1970</b> 70 cl	<b>189 € *</b>	AS 98	
Sherry trocken - 17,9% vol. 2,8 % Restsüße					
<b>Port</b>	Massandra Krim	<b>1960</b> 70 cl	<b>285 € *</b>		
Weißer Portwein-Art.- 18 % vol. 10,3 % Restsüße					
<b>Port White "Surozh"</b>	Massandra Krim	<b>1960</b> 70 c	<b>390 € *</b>		
<b>Sherry</b>	Massandra Krim	<b>1949</b> 70 cl	<b>345 € *</b>		
Sherry trocken - 19,5% vol. 2,5 % Restsüße -Original Verpackung mit Zertifikat					
<b>Muskat</b>	Massandra Krim	<b>1947</b> 70 cl	<b>285 € *</b>		
<b>Muskat rosé</b>	Massandra Krim	<b>1939</b> 75 cl	<b>390 € *</b>	WT 97	
Muskat Wein - 10,6% vol. 25,2% Restsüße -Original Verpackung mit Zertifikat - ex Massandra 2013					
Riesengroß 2007 ein Gurzuf Rosé Muscat 1939 aus der Massandra Collection. Die wunderbare Nase führte mich durch ein großes Rosenbeet, so fein, so elegant, das setzte sich am Gaumen fort, würzige Süße, ungläubliche Länge könnte als Ideengeber für die großen Patissiers dieser Welt dienen, Wahnsinn – WT 97/100.					
<b>Xepec - Xeres</b>	Massandra Krim	<b>1939</b> 70 cl	<b>245 € *</b>	AS 95	
Sherry trocken - 17,9% vol. 2,8 % Restsüße					



# Banyuls - Rivesaltes - Madeira

<b>Banyuls Doré</b>	Cave Etoile	75 cl	<b>17 €</b>		
<b>Banyuls Grand Cru</b>	Castell des Hospices	<b>1998</b> 75 cl	<b>59 €</b>		
<b>Banyuls Cuvée Dr. Léon Parcé</b>	Dom. La Rectoire	<b>1998</b> 150 cl Magnum	<b>79 €</b>		
<b>Rivesaltes Ambré</b>	Domaine Brial	<b>1989</b> 75 cl	<b>49 €</b>		
<b>Rivesaltes Vieux Ambré</b>	Laporte	<b>1978</b> 75 cl	<b>59 €</b>		
<b>Rivesaltes</b>	Domaine Sobilane	<b>1954</b> 75 cl	<b>195 €</b>		
<b>Madeira Fine Rich East India</b>	Justino's Henriques	75 cl	<b>14 €</b>		
<b>Madeira Fine Dry East India</b>	Justino's Henriques	75 cl	<b>14 €</b>		
<b>Madeira Boal 10 Years</b>	Justino's Henriques	75 cl	<b>29 €</b>		
<b>Madeira Colheita</b>	Justino's Henriques	<b>1996</b> 75 cl	<b>49 €</b>		
<b>Madeira Colheita</b>	Justino's Henriques	<b>1995</b> 75 cl	<b>49 €</b>		
Die Firma Justino Henriques. Filhos Ltda. wurde schon 1870 auf Madeira gegründet und ist heute einer der ältesten Hersteller und Exporteure von Madeira-Weinen.					
<b>Madeira</b>		<b>1957</b> 75 cl	<b>- €</b>		



# Südafrika

<b>Vin de Constance</b>	Klein Constantia	<b>2012</b> 50 cl	<b>69 €</b>	NM 97	1er Box
Alcohol: 13,27% vol - Residual Sugar: 152 g/l - Total Acid: 7,2 g/l					
<b>Vin de Constance</b>	Klein Constantia	<b>2008</b> 150 cl Magnum	<b>295 €</b>	RP 98	OHK - CB - OWC - 1
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.					



\* = strictly limited = value 1 to 2      \* = MwSt. nicht ausweisbar / Vat no deductible / pas de TVA deductible      \* = Subskription- Vorverkauf - Broking / Pre-Arrival -Future