

<b>Taylor</b>	Vintage Port	<b>2000</b>	75 cl	<b>125 €</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>225 €</b>	RP 96	top Zustand
<b>Taylor</b>	Vintage Port	<b>1977</b>	75 cl	<b>195 €</b>	AP 18/20	2 cm - WLB
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>	<b>Single Harvest Port</b>	<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>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>2016</b>	75 cl	<b>99 € *</b>	RP 97	Vorbestellung / Pre-order
<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>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 Terra Prima</b>	Reserve Ruby Bio		75 cl	<b>24 €</b>		1er G-Packung - Gift-Box
Der Fonseca Terra Prima Reserve Ruby Port ist ein sehr konzentrierter und reichhaltiger Tropfen, welcher in der Nase eine Fülle an schwarzen Früchten, wie Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen offenbart.						
<b>Fonseca</b>	White Port		75 cl	<b>17 €</b>		
<b>Fonseca</b>	Siroco Extra Seco		75 cl	<b>22 €</b>		sehtener trockner Weißer Port
Füllig und mit schöner Frucht überzeugt dieser Weißer Portwein anschliessend am Gaumen. Das Finale zeigt sich fulminant und schliesslich mit trockenen, leicht crispy Noten.						
<b>Croft</b>	Vintage Port	<b>2011</b>	75 cl	<b>79 €</b>	AP 18	Top 2011er
<b>Graham's</b>	Vintage Port	<b>2007</b>	75 cl	<b>109 € *</b>	RP 97	MWST nicht ausweisbar / Vat no deductible
<b>Niepoort</b>	Vintage Port	<b>2005</b>	37,5 cl demie	<b>49 €</b>	AP 18	Einzelflaschen / Single bottles
<b>Graham's</b>	Vintage Port	<b>2000</b>	75 cl	<b>119 €</b>	RP 94	Einzelflasche / Single bottle
<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	
<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>2019</b>	75 cl	<b>79 € *</b>	RP 97	
<b>Quinta do Noval</b>	Vintage Port	<b>2019</b>	75 cl	<b>69 € *</b>		Verkauf ab 6 Flaschen / Sale from 6 bottles
The 2019 Vintage Port is a field blend aged for 18 months in old wood vats. It was bottled May 4, 2021, and has 100 grams of residual sugar.						
This is a powerful beauty, well justifying Noval's tendency to declare most every year.						
Reviewed by Mark Squires   The Wine Advocate   97/100   110 \$						
<b>Quinta do Noval</b>	Vintage Port	<b>2017</b>	75 cl	<b>98 €</b>	NM 97	
<b>Quinta do Noval</b>	Vintage Port	<b>2017</b>	75 cl	<b>88 €</b>		Verkauf ab 6 Flaschen / Sale from 6 bottles

Die Quinta do Noval vergleicht diesen Jahrgang mit dem grandiosen **1945er** JS 97/100  
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 € R</b>	JS 98	OHK - CB - OWC- 6
R. Parker 2016 Vintage Port 97/100 und Port Vintage Nacional 97/100 AP 19/20						
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						

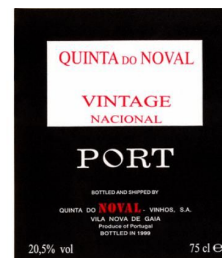
<b>Quinta do Noval</b>	Vintage Port	<b>2015</b>	75 cl	<b>89 € R</b>	RP 96	OHK - CB - OWC- 6
Nur 9% der Ernte des Jahrgangs 2015 haben es in den Vintage Port geschafft AP 18+/20						
In der Nase mit einem Feuerwerk an roten und dunklen Früchten sowie einer deutlich würzigen Note nach schwarzem und Szechuanpfeffer						
Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, gleichzeitig aber auch fitnessreich und elegant mit einem schon erstaunlichen Gleichgewicht von Frucht und Tannin.						

### Vintage Port Nacional

<b>Quinta do Noval Nacional</b>	Vintage Port	<b>2019</b>	75 cl	<b>- € *</b>	RP 99	Zuteilung mit Port Noval 2019 auf anfrage
The 2019 Vintage Port Nacional is a field blend, mostly Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão and Tinta Roriz, aged for 18 months in old wood. It was bottled May 4, 2021, with 100 grams of residual sugar and 19.4% alcohol.						
Reviewed by Mark Squires   The Wine Advocate   99/100   1100 \$						
<b>Quinta do Noval Nacional</b>	Vintage Port	<b>2003</b>	75 cl	<b>- € *</b>	RP 97	NM 99/100
<b>Quinta do Noval Nacional</b>	Vintage Port	<b>1963</b>	75 cl	<b>4.800 €</b>	WS 100	OHK - CB - OWC- 1

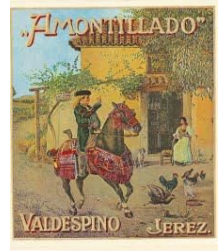
Der Portwein, den die meisten Hersteller mit auf die einsame Insel nehmen würden. RP 99 **Trinken 2100 + 1**  
Der bestbewertete Port in der Fachliteratur überhaupt. AP 20/20

Unglaublich jugendlich, volle Farbe, immens konzentrierte Kaffe- und toffeenoten 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



## 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>18 €</b>		12 Jahre alt
<b>Sherry Amontillado</b>	Dom Zoilo	70 cl	<b>18 €</b>		12 Jahre alt
<b>Manzanilla</b>	la Guita	70 cl	<b>12 €</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 Mazanilla</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   4,2 g/l



## 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-butigen 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>		
<b>Tokaji 6 Puttonyos</b>	MUSEUM CELLAR	<b>1959</b> 50 cl	<b>390 € *</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 Museums Keller</b>					
<b>Tokaji Szamorodni</b>	Monipex	<b>1957</b> 50 cl	<b>129 €</b>		top Zustand - Import Hagedorn Bremen
<b>Tokaji Aszu Essencia</b>	MUSEUM CELLAR	<b>1957</b> 50 cl	<b>249 € *</b>		OHK - CB - OWC - 1
<b>Historischer Tokajer aus dem Museums Keller</b>					
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 Macahpa</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 cl	<b>390 € *</b>		
Weißer Portwein-Art.- 17,5 % vol. 10,5 % Restsüße					
<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>		
Notize Muskat 1939					
Muskat Wein - 10,6% vol. 25,2% Restsüße - Original Verpackung mit Zertifikat - ex Massandra 2013					
Riesengroß 2007 ein Gurfuz 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, unglaubliche 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					
* MWST nicht ausweisbar / Vat no deductible					



## Banyuls - Rivesaltes - Madeira- Liqueur

<b>Banyuls Doré</b>	Cave Etoile	75 cl	<b>17 €</b>		Port-Art
<b>Banyuls Grand Cru</b>	Castell des Hospices	<b>1998</b> 75 cl	<b>59 €</b>		Port-Art
<b>Banyuls Cuvée Dr. Léon Parcé</b>	Dom. La Rectoire	<b>1998</b> 150 cl Magnum	<b>89 €</b>		Port-Art
<b>Rivesaltes Ambré</b>	Domaine Brial	<b>1989</b> 75 cl	<b>49 €</b>		Madeira-Art
<b>Rivesaltes Vieux Ambré</b>	Laporte	<b>1978</b> 75 cl	<b>79 €</b>		1er OHK - CB - OWC
<b>Rivesaltes</b>	Domaine Sobilane	<b>1954</b> 75 cl	<b>195 €</b>		1er OHK - CB - OWC
<b>Madeira Fine Rich East India</b>	Justino's Henriques	75 cl	<b>14 €</b>		Süß
<b>Madeira Fine Dry East India</b>	Justino's Henriques	75 cl	<b>14 €</b>		trocken
<b>Madeira Boal 10 Years</b>	Justino's Henriques	75 cl	<b>29 €</b>		Süß
<b>Madeira Colheita</b>	Justino's Henriques	<b>1995</b> 75 cl	<b>49 €</b>		Süß
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>Marsala Vergine</b>	Diego Rallo Marsala	<b>1860</b> 75 cl	<b>195 €</b>		
<b>Grand Marnier rouge</b>	France	70 cl	<b>24 €</b>		
<b>Cointreau Noir</b>	France	70 cl	<b>34 €</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	1er OHK - CB - OWC

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.

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

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

