

# Auf einen Blick: Sherry, Madeira und Portwein

## Sherry

trocken ----- süß

	A %	gr. Zucker/l	trinken bei °	geöffnet haltbar
<b>Manzanilla Fino</b>	15-19	bis 1	6-10	2 Tage
<b>Amontillado</b>	15-18	bis 1	6-10	2 Tage
<b>Palo Cortado</b>	16-22	bis 5	8-12	2-4 Tage
<b>Oloroso</b>	17-22	bis 5	8-12	2-4 Tage
<b>Pale Cream</b>	15-20	bis 5	14-15	2 Wochen
<b>Cream</b>	15-22	bis ca. 40	10-15	4 Wochen
<b>Pedro Ximenez</b>	15-22	bis ca. 40	10-15	4 Wochen
<b>Moscatel</b>	15-18	bis ca. 120	15-18	6-8 Wochen
	15-18	bis ca. 120	15-18	6-8 Wochen

VOS (Very Old Sherry) mind. 20 Jahre, VORS (Very Old Rare Sherry) mind. 30 Jahre

## Madeira

tr. - süß

	A %	gr. Zucker/l	trinken bei °	geöffnet haltbar
<b>Sercial*, Rainwater, dry wines</b>	19-22	bis 25	8	bis 2 Monate
<b>Verdelho*, medium dry wines</b>	19-22	17-40	10	bis 4 Monate
<b>Bual oder Boal*, medium rich</b>	19-22	40-60	9-12	bis 4 Monate
<b>Malmsey*, full rich wines</b>	19-22	60 +	16-18	bis 5 Monate

\* Benannt nach den gleichnamigen klassischen vier Traubensorten

©2009 winedine.de

## Portwein

jung ----- gereift + teuer

Typ	Wood oder Bottle	Auf dem Etikett	Zusammensetzung	Reifung	A %	gr. Zucker/l	trinken bei °	geöffnet haltbar
<b>White</b> dry und sweet	Woodport	-	Verschnitt aus 2-3 Jahrgängen, Trinkbereit wenn im Handel	im großen Fass, dry 2-4 Jahre, sweet 2-3	16,5 18-21	40-100	8-10	10 Tage
<b>Ruby</b>	Woodport	-	Verschnitt aus 3-4 Jahrgängen, Trinkbereit wenn im Handel	im großen Fass, 2-3 Jahre	18-21	80-130	10-12	10 Tage
<b>Ruby Reserve</b> ex Vintage Character	Woodport	-	Verschnitt aus 3-4 Jahrgängen, Trinkbereit wenn im Handel	im großen Fass, 4-6 Jahre	18-21	80-130	10-14	10 Tage
<b>Tawny</b>	Woodport	-	Verschnitt aus mehreren Jahrgängen, Trinkbereit wenn im Handel	im kleinen Fass, 3-4 Jahre	18-21	40-120	15-18	bis 4 Wochen
<b>Tawny Reserve</b>	Woodport	-	Verschnitt aus mehreren Jahrgängen, Trinkbereit wenn im Handel	im kleinen Fass, 7-8 Jahre	18-21	40-120	15-18	bis 4 Wochen
<b>Crusted</b>	Bottleport	Durchschnittsalter und Abfülldatum	Verschnitt aus mehreren Jahrgängen, Trinkbereit wenn im Handel	im großen Fass, 3-5 Jahre, 2-3 auf Flasche, Depot!	18-21	40-120	15-18	bis 4 Wochen
<b>LBV</b> Late Bottled Vintage	Woodport	Jahrgang und Abfülldatum	aus einem Jahrgang, nach Abfüllung trinkfertig, evtl. dekantieren	im großen Fass, 4-maximal 6 Jahre, dann Flasche	18-21	70-100	15-18	10 Tage
<b>Colheita</b>	Woodport	Jahrgang und Abfülldatum	Tawny mit Jahrgangsangabe, trinkbereit wenn im Handel	im kleinen Fass, mindestens 7 Jahre	18-21	40-130	16-20	2 Wochen
<b>Tawny 10-40 Jahre</b>	Woodport	Durchschnittsalter und Abfülldatum	Verschnitt aus mehreren Jahrgängen, Trinkbereit wenn im Handel	im großen Fass bis zur Abfüllung	18-21	40-130	15-18	bis 6 Wochen
<b>Single Vintage</b>	Bottleport	Jahrgang und Abfülldatum	in non-Vintage-Jahrgängen, trinkbereit wenn im Handel	10 und mehr Jahre in der Flasche, davor 2 im Fass	18-21	90-130	16-18	2 Tage
<b>Vintage</b>	Bottleport	Jahrgang und Abfülldatum	Nur in erstklassiger Jahrgängen, lange lagern und dekantieren	50 oder mehr in der Flasche, davor 2 im Fass	18-21	90-130	16-18	2 Tage

Jahrgänge, die von den meisten Produzenten als Vintage deklariert wurden: 2003, 2000, 1997, 1994, 1992, 1991, 1985, 1983, 1980, 1970, 1966

©2009 winedine.de