

2017 Feuerheerd´s Vintage Port Feuerheerd´s



Feuerheerd's Port og Van Zeller familien

Feuerheerd's blev etableret tilbage i 1815 af den tyske forretningsmand Dietrich Matthias Feuerheerd, som startede sin kompromisløse søgen efter at skabe fantastiske portvine. Han søgte kun den bedste kvalitet og rejste meget rundt i Douro dalen og brugte al sin tid på at udvælge og opkøbe de bedste fade med portvin og lagrede fadene i dybe kældre i portvinsbyen Villa Nova de Gaia for primært at sælge portvinen til markedet i Nordeuropa. Med over 200 års historie bag sig, har Feuerheerd's etableret sig som et verdenskendt portvinsmærke over alt i verden. Igennem de sidste mange år har der været en tendens til at mange portvinshuse og -brands bliver solgt til store internationale selskaber - dette skete også for Feuerheerd's, da huset i 2006 blev købt af en større gruppe. Men nu er Feuerheerd's heldigvis igen på private hænder. Den passionerede portvinsfamilie Van Zeller købte for år tilbage Feuerheerd's. Familien står bag Barão de Villar Vinhos og Maynard's Port. De 3 portvinshuse; Feuerheerd's, Maynard's og Barão de Villar Vinhos besidder hver deres karakteristika og stil. Van Zeller familien har en mangeårig tradition i vinens verden - hele 14 generationer har levet af portvinshandel og -dyrking. I dag er det brødrene Fernando og Alvaro Van Zeller, der driver familiefirmaet. Tidligere har familien bl.a. ejet den verdensberømte vingård Quinta do Noval - her er Alvaro også uddannet som winemaker.

Imponerende line-up af portvine - tilbage til 1934

Feuerheerd's store line-up af portvine er imponerende og etiketten med ankeret er verdenskendt, i udlandet kendt som The Famous Anchor Port pga. det ikoniske skibsanker som logo. Druerne kommer fra nogle af de bedste marker langs Duorofloden. Hos Feuerheerd's har man stor tradition for tawny, især gamle Colheita'er - i kælderene findes Colheita-fade helt tilbage fra årgang 1934. Feuerheerd's har også stor succes med de røde portvinstyper og så laver man en lækker sommerlige roséportvin, som bare skal opleves.

Feuerheerd´s Vintage Port 2017 er et fantastisk år for Portvin og man har hos Feuerheerd lavet en unik Vintage, som helt sikkert vil have et meget langt liv foran sig. Denne vintage er fremstillet efter alle kunstens regler med 2 års fadlagring og Portvinen er ufiltreret. Et klasseeksempel på hvordan god Vintage skal være med med dyb rubin rød farve og violette kanter. Den friske Aroma er intens med kaskader af bær, hovedsageligt brombær og blåbær, marmelade, og figner. Smagen er kompleks og afrundet og de samme noter fra aromaen går igen i den meget elegante smag. Passer perfekt til oste desserter, som sig selv, eller prøv som et godt alternativ til en stor bøf. Tappeåret for denne portvin er 2019.