

## DOW'S 30 JAHRE TAWNY

### Tawny Port | DOC Porto

Dow's 30 Jahre alter Tawny gehört zu den seltensten Abfüllungen des Symington-Portfolios — zu jedem Zeitpunkt qualifizieren sich nur sechs bis sieben Fässer für diese Cuvée im Lodge von Vila Nova de Gaia. Weine mit einem Durchschnittsalter von drei Jahrzehnten wurden durch langsame, kontrollierte Oxidation zu etwas von ausserordentlicher Verfeinerung: Quitte, getrockneter Pfirsich, bittere Orange und eine salinische, fast flüchtige Komplexität, die Experten als das Rancio der grossen Tawnies beschreiben. Bei 20 % Volumen zugleich Luxus und Präzision. **LAGERUNG:** Dreissig Jahre in kleinen Eichenfässern bedeuten, dass der Wein durch Verdunstung einen erheblichen Volumensanteil verloren hat — Frucht, Aromen und Struktur sind auf Niveaus konzentriert, die in der Kategorie selten zu finden sind. Der Verschnitt innerhalb der Solera-Pyramide in Vila Nova de Gaia erfolgt nach Auge und Nase: Der Kellermeister sucht das Gleichgewicht zwischen oxidativer Tiefe — getrocknete Zitrusfrüchte, Mandel, Melasse — und der Frische, die Dow's von schwereren, süsseren Häusern unterscheidet. 20 % Volumen. **BEIM SERVIEREN:** 30 YEAR OLD TAWNY: bei 12-14 °C in einem grossen Tulpenglas servieren — genug Platz, damit die Aromen atmen. Als Meditationslikör allein geniessen oder zu gereiftem Schafkäse (Manchego Reserva, Pecorino Stravecchio), gesalzenen Walnüssen, Feigen-Walnuss-Brot oder bitterer dunkler Schokolade. Eine Zigarre — ein mittelkräftiger Dominikaner oder ein eleganter Connecticut-Wrapper — ist eine der klassischen Kombinationen; die Trockenfruchtsüsse und natürliche Säure des Tawny umrahmen den Rauch wunderschön. Nicht zu kalt servieren: der Wein belohnt Geduld und eine etwas wärmere Serviertemperatur.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Kupfriges Bernstein mit einem hell-orange-grünen Rand — das sichtbare Zeugnis von drei Jahrzehnten kontrollierter Fassreifung.

##### **Aroma**

Elegante, salzige Nase mit feinen Blütennoten und einem Hauch Zimt. Die Belüftung enthüllt intensive Aromen von getrockneten Zitrusfrüchten, Mandeln, Honigkuchen und Karamell, mit einer leichten Flüchtigkeit, die die Vielschichtigkeit unterstreicht.

##### **Taste**

Luxuriöser, seidiger Gaumen mit bemerkenswerter Feinheit. Aromen von Quitte, getrockneter Pfirsich und bitterer Orange entfalten sich grosszügig, getragen von einer frischen Säure, die den Reichtum des Weines ausbalanciert.

##### **Finish**

Anhaltender Abgang auf der Linie der bitteren Orange, mit einem leicht würzigen Akzent und einer jodhaltigen Frische, die dem Wein bis zum letzten Moment Schwung verleiht.

DOW'S Charles Symington, Vertreter der vierten Generation einer seit 1912 im Douro verwurzelten Winzerfamilie, verkörpert die Kontinuität und Exzellenz, die Dow's ausmachen. Die 1877 aus der Fusion von Silva & Cosens und Dow & Co. entstandene Maison besitzt zwei Kronjuwelen: Quinta do Bomfim, das über dem Fluss im Cima Corgo thront, und Quinta da Senhora da Ribeira, abgelegen im Douro Superior, 24 km flussaufwärts. Diese Schiefer- und Granitterassen der Klassifizierung «A» — der Höchststufe im portugiesischen Weinbergklassifikationssystem — liefern Trauben von aussergewöhnlicher Konzentration. Dow's gehört heute zu Symington Family Estates, dem grössten Besitzer von «A»-klassifizierten Weinbergen im Douro.

