



ELEGANZ PUR IM PROFIL: WARRE PORTS

Seit über 300 Jahren stellt die Firma Warre großartige Portweine her. Obwohl viele Weinkritiker die anderen Portweinmarken der Symingtons in Vergleichsproben meist höher bewerten als die von Warre, gefallen mir letztere durch ihre elegante, weder opulente noch besonders trockene Art. Verstehen Sie mich jetzt bitte nicht falsch. Es gibt nicht viele Ports, die ich einem gereiften Graham, Dow oder Vesuvio vorziehen würde, doch bei den letzten Horizontalverkostungen hat sich Warre immer als eleganter, perfekt integrierter Port gezeigt. Hinzu kommt, dass die Ports von Warre meist ein wenig günstiger zu haben sind, als die von den Geschwistern Graham und Dow.

Im Oktober des Jahres 2009 standen in London die Warre Vintage Ports von 2007 bis 1947 auf meinem Programm. Die Jahrgänge 2003, 2000 und 1997 haben wir dort nicht verkostet, da sich diese gerade in der Reduktionsphase befinden. Zufälligerweise waren genau diese Ports aber Bestandteil einer Verkostung im Januar dieses Jahres im Excelsior Hotel in Köln bei einer kleinen Warre-Vertikale. Der Vintage Port 1945 entstammte aus meinem privaten Keller und wurde zusammen mit einigen Cavadinha Single Quinta Vintage Ports und dem klassischen 1970er Vintage Port im Februar 2010 in kleiner Runde „nachverkostet“.

HISTORY – Die ersten Aufzeichnungen der Firma reichen zurück bis ins Jahr 1670. Daher führt der Vintage Port des Jahrgangs 1970 auch auf dem Etikett die Zusatzinformation „TERCENTARY“. Warre ist somit eine der ältesten Portweinfirmen überhaupt. Ende des 18. Jahrhunderts gehörte die Firma bereits zu den führenden Exporteuren. Im Jahr 1791 hielt sie 10% des gesamten Marktanteils im Portweinhandel. Der bekannteste Vertreter und Begründer des Firmennamens, William Warre (1706-1773) trat kurz nach seiner Ankunft in Portugal in die Firma ein und nach mehreren Übernahmen und Namensänderungen blieb schließlich der Familienname Warre als Firmenname bestehen.



Große Bekanntheit erlangte die Marke Warre am Anfang des 19. Jahrhunderts aufgrund der Vorliebe des Duke of Wellington für die Ports von Warre. Aufgrund seiner Kenntnisse des Landes und der Sprache und der familiären Beziehungen zum Porthandel wurde Hauptmann William Warre von Wellington persönlich während des portugiesischen Befreiungskrieges gegen Frankreich beauftragt, ihn während des Feldzugs mit Port zu versorgen. (Heute hätte man bei ähnlichen Unternehmungen erhebliche Probleme, die dafür entstehenden Kosten haushalterisch den richtigen Titeln zuzuordnen.)



Die gesamte Firmengeschichte wurde maßgeblich von zwei Familien geprägt: den Warres und den Symingtons. Letztere sind noch heute in der 4. Generation für die Warre Ports verantwortlich und schaffen es immer wieder, den Stil der Warre Ports beizubehalten.

WARRE'S QUINTAS – Die Trauben für die Vintage Ports von Warre reifen hauptsächlich auf drei Weingütern: der Quinta do Retiro Antigo mit 40 ha, der Quinta da Telhada mit 36 ha und der mit 46 ha Weinbaufläche größten Quinta da Cavadinha. Die verschiedenen klimatischen Bedingungen der drei Örtlichkeiten führen zu der großartigen Komplexität der Warre Vintage Ports.



Die Quinta da Cavadinha ist Warres Vorzeigequinta. Das Wort „Cavadinha“ ist vom Verb cavar abgeleitet, was soviel wie aushöhlen bedeutet. Die Quinta hat ihren Namen also aus einer Aushöhlung im Berg erhalten, in die sie gebaut wurde. Die Quinta wurde 1978 von den Symingtons erworben und in diesem Jahr wurde auch der erste Single Quinta Vintage Port von Warre hergestellt.

TIPP - Die Quinta da Cavadinha Vintage Ports sind sehr gute Vertreter ihrer Art. Die kürzlich produzierten Jahrgänge 1987, 1989, 1992 und 1995 sind hervorragend gelungen und stehen Ihren Brüdern aus den generell deklarierten Jahren meist nur wenig nach, erreichen aber oft früher ihre Trinkreife. Die Symingtons halten die Cavadinha Vintage Ports einige Jahre zurück, bis diese eine gewisse Trinkreife erlangen. Derzeit findet man auf dem Markt hauptsächlich Jahrgänge aus den 90ern.

INNOVATIONS - Viele Hersteller behaupten, die Erfinder des robotic lagar zu sein, einer Maschine, die das manuelle Stampfen im lagar automatisiert. Der robotic lagar auf der Quinta da Cavadinha ist ein besonders gutes Beispiel für eine solche Maschine, da sie perfekt den Räumlichkeiten angepasst wurde. Der Ansatz bei Warre, das Traubengut in Teilen vom robotic lagar und in Teilen manuell zu bearbeiten wird sich meines Erachtens bei vielen anderen Herstellern in Zukunft durchsetzen.



VERKOSTUNGSNOTIZEN

WARRIOR – Unter dem Namen Warrior hat Warre bereits 1750 Ports vermarktet. Heute trägt ihr „special ruby“ diesen Namen. Würzige Nase mit ausreichender Tiefe im Bouquet. Die Frucht ist ein wenig oberflächlich, aber für einen Port dieser Qualitätsklasse ausreichend. Ein sehr guter Vertreter seiner Art. **14**

LBV 2000 – Alle Warre Late Bottled Vintage Ports (LBV) werden traditionell, d.h. ungefiltert abgefüllt und meist einige Jahre zurückgehalten. Nachdem lange Zeit der Jahrgang 1995 verkauft wurde, sind derzeit die Jahre 1999 und 2000 verfügbar. Durch diese Firmenpolitik können die Ports noch länger reifen und zeigen so ihre volle Stärke: neben den Primärfruchtaromen leichte Reifennoten. Komplexes Bouquet, würzig und sehr gut eingebaute Fruchtnoten, hauptsächlich Himbeeren. Am Gaumen sehr integriert mit einer ansprechenden Komplexität. **16,5**

LBV 1999 – Auch der 99er LBV ist ein würdiger Vertreter seiner Art. Leicht wässrige Optik. Fruchtige Nase mit Him- und Johannisbeeren. Am Gaumen Tannine, Säure, Frucht. Mittellanger, fruchtiger Abgang. Sehr guter LBV. **16,5**

LBV 1995 – Tiefes, dunkles Rot, fast Schwarz. Minimaler Wasserrand mit relativ leichter Struktur. In der Nase fruchtig: Süße Würze, Teer, Himbeeren. Auch am Gaumen viel Frucht (Himbeere). Mittellanger Abgang, alkohol- und säurebetont. **16**

OTIMA 10y OLD TAWNY – Dunkelgoldene Farbe. Ansprechendes Karamell in der Nase. Im Gaumen eher Trockenfrüchte, gute Länge. Macht einen geringfügig älteren Eindruck als viele 10y old Tawnies anderer Hersteller. **16**

OTIMA 20y OLD TAWNY – Wenig heller als der 10y old, aber dafür konzentrierter. Im Bouquet ein leichter Fehlton, den ich nicht deuten kann, aber ansprechende Tiefe. Ausreichende Komplexität im Gaumen mit viel Nüssen und Trockenfrüchten. Solide. **16,5**



COLHEITA 1997 – Colheitas sind Tawnies eines einzigen Jahrgangs, die mindestens 7 Jahre im Fass reifen, bevor sie abgefüllt werden dürfen. Meist reifen sie jedoch viel länger. Der 97er präsentiert sich gut strukturiert und mit einer rotbraunen Farbe. Leicht medizinisches Bouquet, noch Primärfrucht vorhanden, alkoholischer Touch. Viel frische Säure am Gaumen, Alkohol. Bemerkenswerter Abgang. Dieser Port ist zu früh abgefüllt und wird mit mehr Zeit im Fass höhere Punktwerte erzielen! **16**

COLHEITA 1992 – Schon optisch bereits viel weiter entwickelt als der 97er Colheita von Warre. Frische, braunrote Farbe bei mittlerer Struktur. Intensive Nase mit frischen Früchten und Rosinennoten. Samtiger, voll integrierter, aber ausdrucksstarker komplexer Gaumen mit Malz- und Nussnoten. Langer Abgang mit viel Karamell. Bereits jetzt schon hervorragend zu genießen. **17**

COLHEITA 1986 – Klare, bräunliche Farbe mit orangen Reflexen. Gut strukturiert. In der Nase Koriander und Kaffee mit präsentem Alkohol. Der Gaumen hält, was die Nase verspricht: Karamell, Kaffee und Koriander. Ausgewogener mittellanger bis langer Abgang. **17,5**

COLHEITA 1972 – Bereits grüne Reflexe in der rotbraunen Farbe (was immer auf ein Alter von 30 Jahren und mehr schließen lässt). Erhabene Nase mit viel Kaffee und Karamell, voll integriert. Ausgewogener Gaumen mit Kaffee, Karamell und Toffee. Langer Abgang. **17,5**



COLHEITA 1937 – Die 37er Colheitas sind legendär. Obwohl fast kein Hersteller einen Vintage Port des Jahres 1937 deklariert hat, haben viele Hersteller hervorragende Colheitas dieses Jahrgangs produziert. Neben Warre unter anderem auch Noval und Dow. Leicht trübe, braune Farbe mit kräftiger Struktur. Komplexes Bouquet mit viel Kaffee, Toffee und Malz. Integrierter Gaumen, samtig mit Kaffee-, Malz- und Honigaromen. Voller, langer und runder Abgang. **18,5**

COLHEITA 1882 – Fast schwarze Farbe mit durchschimmernden grünen Reflexen, ausgeprägter Wasserrand. Charakternase mit Karamell und verbranntem Zucker. Am Gaumen ähnlich. Sehr langer Abgang. Wirkt aber bereits müde. **16**

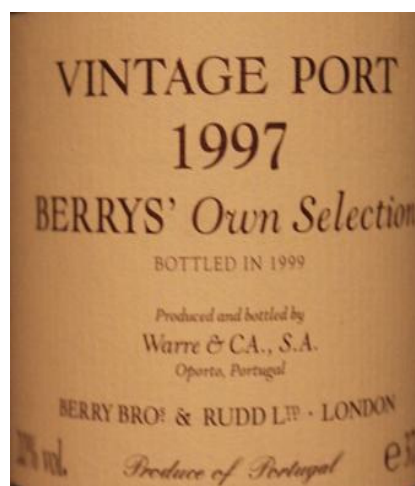
VINTAGE PORT 2007 – Bereits mehrfach in 2009 sowohl in London als auch in Vila Nova de Gaia verkostet. Perfekte violette Farbe in sehr konzentrierter Struktur. Im Bouquet tiefe, komplexe Fruchtnoten (Cassis, Brombeere, grüne Bananen), leichte Säure. Voller Gaumen mit einer ausgezeichneten Tannin-Säure-Frucht-Kombination, viel Himbeeren und Brombeeren. Komplexer, langer Abgang. Für mich der beste Symington Port des Jahres 2007! **18,5**

VINTAGE PORT CAVADINHA 2005 – Tiefrote Farbe mit intensiven Reflexen und einer guten Struktur. In der Nase zunächst Tabak, bei längerer Dekantierzeit zeigt sich mehr Frucht. Im Gaumen geschmeidig. Gute Konzentration, Tannine, Säure, Alkohol: alles hervorragend proportioniert. Mittellanger, angenehmer Abgang. Schön zu sehen, dass es den Symingtons immer wieder aufs Neue gelingt, die Eigenständigkeit der von Ihnen kontrollierten Marken beizubehalten. **17**

VINTAGE PORT 2003 – Auf der Pro-Wein letztes Jahr verkostet. Meine kurzen Notizen: Würzig tiefe Nase, komplex. Süßer Gaumen, komplex. Tannine noch ruppig und wenig integriert. Benötigt noch viel Zeit. Danach dann im Januar diesen Jahres: Volle violette Farbe, Nase beginnt, sich zu verschließen: Säure, rote Beeren-Mixtur. Am Gaumen voll und fruchtig. Säure vorhanden. Schokoladennoten. Mittellang-langer Abgang. Noch 10 bis 15 Jahre liegen lassen. **18**

VINTAGE PORT 2000 – Oft erlebe ich derzeit auf Verkostungen, dass sich Teilnehmer wundern, warum die 2000er so gut bewertet sind, obwohl sie derzeit weder die verführerischen Primärnoten der 2005er und 2007er noch die integrierte Komplexität eines älteren Ports besitzen. Der Warre Vintage Port des Jahrgangs 2000 – wie auch fast alle seiner Alterskollegen – befindet sich derzeit in der Reduktionsphase. Diese Phase ist Voraussetzung, um später ein großer Vintage Port werden zu können. Da ich ihn von der Geburtstunde an begleiten durfte, bin ich mehr als gespannt, wie er sich entwickeln wird. Er besitzt alle notwendigen Eigenschaften, um in die legendäre Reihe der Warre 1970, 1966 oder gar 1945 aufsteigen zu können. Vor allem in der Anfangsphase eine sehr ausgewogene Tanninbasis und enorme Komplexität. Auch dieses Jahr konnte man hinter der tiefgründigen Frucht im Bouquet komplexe Noten von Würze erkennen. Am Gaumen immer noch präsent Tannine, ausreichend Säure, Alkohol und rote Beeren. Sehr komplex. Wer diesen Vintage Port im Keller hat, kann sich ab 2020 auf einen hervorragenden Genuss freuen. **18**

VINTAGE PORT 1997 – Ein Teil des Warre Vintage Port 1997 wurde als so genannter BOB-Port von den Berry Brothers abgefüllt. Nach diesem Konzept wird der Portwein unter einem speziellen Label abgefüllt. Nach Herstellerangaben unterscheidet sich die Zusammensetzung leicht von der des klassischen Warre Vintage Ports. Ich habe noch mehrere Normalflaschen und Magnums davon im Keller und werde versuchen, diesen Unterschied herauszuschmecken. Nachdem ich diesen Warre Vintage Port zum letzten Mal 2008 verkostet habe, war nun die „Berry Brother's edition“ an der Reihe: Sie präsentierte sich in sauberer kirschroter Farbe und tiefer Struktur. Im Bouquet leichte Säure, unterschwellig sehr komplex mit roten Beerenfrüchten und süßlicher Würze. Voller tannin- und säurehaltiger Gaumen mit einer ausgeprägten Süßholznote. Langer, aber noch verschlossener Abgang. Auch noch 5-8 Jahre liegen lassen. **17,5**



VINTAGE PORT CAVADINHA 1996- Der 96er Single Quinta Vintage Port Cavadinha zeigt sowohl im Gaumen als auch im Bouquet florale Noten. Am Gaumen wenig Tannine, leichte Säure und leichte Frucht. Ein schöner Port, der in den nächsten zwei Jahren voll ausgereift sein wird, aber von seinen großen Nachbarn 1995 und 1997 zu Recht eingekeilt wird. Kurzer, pflaumen- und säurebetonter Abgang. **15,5**

VINTAGE PORT CAVADINHA 1995- Obwohl es auch „nur“ ein Single Quinta Vintage Port ist, zeigt sich der Cavadinha 1995 neben dem 96er anders. Fast schwarze Farbe mit wenig Wasserrand. Volle, fruchtbetonte Nase mit ansprechender Komplexität, Säure und Tanninen, leichte Würze. Komplexer Gaumen mit einer ausgeprägten Tanninstruktur, viel Frucht und ausreichender Säure. Langer, fruchtiger Abgang. Obwohl dieser Vintage Port nicht aus einem generell deklarierten Jahr gekeltert wurde, wird das mal ein großer Port! Mein Kauf Tipp. **17,5**

VINTAGE PORT 1994 - Altersgemäße Erscheinung, ganz leichter Wasserrand. Sehr fruchtige Nase mit leicht alkoholischem Touch. Kirsche, rote Beeren und Schokoladentönen. Tiefer, fruchtiger Gaumen, sehr tief und intensiv. Langer, harmonischer Abgang. Dieser Port beginnt gerade wieder zu erwachen. **18**

VINTAGE PORT CAVADINHA 1992 - Wiederum ein Single Quinta Vintage Port, diesmal aber sogar aus einem voll bzw. split-deklarierten Jahr (1991/1992). Erinnert mich farblich an die guten 94er: ganz leichte Reifespuren in sehr guter Struktur. Im Bouquet elegant mit roten Beeren, vor allem Johannisbeeren und Brombeeren. Im samtigen Gaumen noch ein ausgeprägtes Tanningerüst, gute Säure und eine ausgezeichnete, für das Haus typische elegante Fruchtnote. Mittellanger, integrierter Abgang. Wie der 95er mein Preis-Leistungs-Favorit und damit ein Kauf Tipp! **17**

VINTAGE PORT 1991- Auf der Vertikalprobe in London präsentierte sich der 91er Warre leider bakteriell beeinflusst. In diesem Fall riechen und schmecken die Ports nach alter, nasser Wandfarbe. Letztmalig habe ich dieses Phänomen beim Taylor Vintage Port 1945 erfahren. In der Nachverkostung im Februar diesen Jahres war die Flasche auch nicht voll auf der Höhe: Der 91er zeigt bereits durch die leicht transparente Farbe Alterungsspuren. Eigenwillige Nase mit rotbeerigen Noten, aber auch leichten unreifen Tönen (Sauerkraut). Am Gaumen leichte Säure, viel rotbeerige Frucht. Mittellanger, fruchtbetonter Abgang. Daher: Hände weg! **14**

VINTAGE PORT CAVADINHA 1990 - Nur eine kurze Notiz auf der Pro-Wein vor zwei Jahren: Zeigt schon Altersspuren in der Farbe, leichter bräunlicher Rand. Gute Frucht, gute Struktur. **17**



VINTAGE PORT CAVADINHA 1989- In der Grahams Lodge letztes Jahr mehrfach verkostet. Bereits leichte Brauntöne in der orangefarbenen Farbe, recht transparent. Intensives Crème Brulée im Bouquet, hintergründige Frucht. Sehr ansprechend. Auch im Gaumen viel Karamell, leichte Schokolade und primäre Frucht im Hintergrund. Sehr guter gealterter Vintage Port, der die nächsten 10 Jahre diese Form halten wird, sich aber nicht mehr verbessert. Austrinken! **17**

VINTAGE PORT CAVADINHA 1987 – Nach sechsstündiger Dekantierzeit altersentsprechende kirschrote Farbe, die an der Luft stark nachgedunkelt hat. Mittlere Struktur. Ansprechendes Bouquet: Frucht, Kirsche, Schokolade und rote Beeren. Kaffee und Alkohol. Bereits sehr integrierter Gaumen: leicht alkoholisch mit Kaffee- und Minznoten, Schokolade und hintergründiger Frucht. Mittellanger, leicht alkoholischer Abgang. Wird mit der Zeit sicher noch besser. **17**

VINTAGE PORT 1985 – Altersgemäße Optik mit leichter Farbeintrübung. Bereits in der Nase bemerkt man eine trockene Note, die sich auch im Gaumen fortsetzt, Himbeeren, Würze. Alkoholischer Gaumen, aber komplex und fruchtig. Wie bei vielen anderen 1985ern gibt es auch hier große Unterschiede in den einzelnen Flaschen. **16,5**

VINTAGE PORT 1983 – Sehr jugendliche Erscheinung. Frisches Bouquet mit Primärfruchtnoten (Himbeeren und Brombeeren), sowie leichter Säure. Voller, leicht säurehaltiger Gaumen mit Heidelbeeren und weit integrierten Tanninen. Verhältnismäßig kurzer, aber sehr harmonischer Abgang. **17**

VINTAGE PORT 1980 – Auch sehr jugendlich und hervorragend strukturiert. Der 80er Warre ist noch längst nicht auf dem Höhepunkt, wobei er trotzdem schon begeistert: Frische Frucht (Johannisbeere und Brombeeren) in der Nase und integrierte Säure. Fruchtiger Gaumen mit viel Frische und Komplexität, Karamell und Toffee. Gut strukturierter, mittellanger Abgang. Very nice! **18**

VINTAGE PORT 1977 – Jugendliche, dunkelrote Farbe mit viel frischer Frucht und floralen Noten im Bouquet, leichter Tannine und Säure. Trockene Noten am tiefen Gaumen mit Orange und Minze. Langer Abgang. Die 77er sind derzeit in Deutschland erstaunlich teuer, haben mich aber bisher noch nicht wirklich überzeugt. **17**

VINTAGE PORT 1975 – Der 75er Warre präsentiert sich in für 1975 gewohnt leichter Struktur mit sehr heller orangeroter Farbe. Auch die Nase ist verhalten mit leichten Toffeenoten. Der Gaumen ist besser als das Bouquet, voll integriert und man kann dort leichte Orange und Minze erkennen. Der Abgang ist überraschend lang. **16**

VINTAGE PORT 1970 – Perfekte, jugendliche Optik. Den Warre meines Geburtsjahres habe ich alleine letztes Jahr schon viermal verkostet und immer wieder hat er mich überzeugt. Immer noch leicht verschlossen, zeigt er noch nicht alles, was er mal können wird. Komplexes Bouquet mit einer ausgeprägten Pflaumennote und leichter Minze. Am komplexen Gaumen Würze, Malz und Honig. Langer, ausgewogener Abgang mit viel Honig und Toffee. Diesen Port werde ich den Rest meines Lebens mit viel Genuss genießen können. **19**

VINTAGE PORT 1966 – Mein Sieger bei der Warre-Vertikale und der 66/67er Vergleichsprobe in London (bei letzterer sogar noch vor dem Noval Nacional 1966!). Sehr junge Erscheinung mit einer immensen Struktur. Frische Nase mit viel Frucht und komplexen Würznoten. Samtiger Gaumen, voll integriert mit vielschichtiger Frucht und leichter Minze. Langer, wechselnder Abgang mit Honig und Karamell. Spitze! **19**

VINTAGE PORT 1963 – Tiefdunkles Rot ohne größere Alterungsspuren. Komplexe Nase mit Schokolade, Fruchtnoten und würzigen Tönen. Voller, tiefer Gaumen mit Lakritz und Süßholz und hintergründiger Frucht. Langer Abgang. Sehr gut! **18**

VINTAGE PORT 1960 – Altersgemäße optische Erscheinung mit einem leichten Wasserrand. In der Nase oberflächliche Säure, Orangennoten und Malz. Komplex integrierter Gaumen mit floralen, leicht trockenen Noten. Mittellanger, sehr ausgeglichener Abgang. Jetzt auf dem Höhepunkt. **16,5**

VINTAGE PORT 1958 – Leichte Brauntöne in der rotorangen Farbe verraten, dass dieser Port keine 20 mehr ist. Intensive Rosinentöne im Bouquet, viel Toffee. Rund und eine ansprechende Tiefe. Am Gaumen komplexe Orange-, Toffee- und Honignoten. Leicht rauchig. Mittellanger, sehr ansprechender Abgang. Mein Überraschungsport für den Abend. **17,5**

VINTAGE PORT 1955 – Auch noch eine sehr jugendliche Optik. Dunkelbraune Farbe mit intensiver Struktur. In der Nase Honig, Toffee und Malz, sehr komplex. Der Gaumen präsentiert sich allerdings leicht – zu leicht für einen 55er, wobei sich ein gut strukturierter, recht langer Abgang anschließt. Braucht dieser Vintage Port mehr Dekantierzeit? **17**

VINTAGE PORT 1952 – Auch der 52er zeigt noch eine erstaunlich jugendliche Optik. In der Nase bemerkt man allerdings direkt einen Fehlgeruch. Etwas später lassen sich Würze und Tabak in der Nase ausmachen. Der Fehlgeruch bleibt allerdings. Leider war keine Ersatzflasche zur Hand. **NR**

VINTAGE PORT 1947 – Hellbraune, leicht trübe Farbe mit einer intensiven Struktur. Rosinen und Orangen in der Nase, ausgezeichnete Komplexität. Am Gaumen Alkohol, leichte Fruchtnoten und Rosinen. Langer, ausgewogener Abgang. Nicht überragend, aber durchaus solide. **17**

VINTAGE PORT 1945 – Mit dem 45er Warre verhielt es sich so, wie mit einem Grahams Vintage Port 1948 vor einigen Jahren. Nach dem Öffnen habe ich erst Zweifel gehabt, ob dieser Port noch genießbar ist. Er zeigte zunächst vordergründig flüchtige Säuren, die alle anderen Aromen überlagert haben. Nach ca. eineinhalb Stunden an der Luft fing dieser Vintage Port an, sich auf seine alte Stärke zu besinnen, die nach ca. 4 Stunden voll wiederhergestellt war: Hellbeige, aber sehr konzentrierte Struktur. Im Bouquet viel Malz und Karamell, leichte Honignote. Extrem langer Abgang. Völlig integrierter, komplexer Vintage Port, der das Ende des 2. Weltkrieges würdig in Erinnerung ruft. **19**



EXECUTIVE SUMMARY – Die Ports von Warre haben mit ihrem eleganten und filigranen Stil eine besondere Stellung bei den Vintage Ports und ergänzen perfekt das Programm der Symingtons mit Graham (voll und opulent) und Dow (eher trocken). Wie dieses Haus eindrucksvoll unter Beweis stellt, schließen sich Eleganz und Alterungspotential aber nicht aus. Wer etwas tiefer in die Tasche greifen möchte, dem empfehle ich den Warre Vintage Port des Jahrgangs 1970. Die Cavadinha Vintage Ports der Jahre 1992 und 1995 sind ein absolutes Schnäppchen. Auch der 2007er Vintage Port ist sehr gut gelungen, allerdings muss man noch ein Weilchen warten, bis er sein Reifestadium erreicht. Was man auf Vertikalen von Warre auf jeden Fall feststellt, ist das typische Charakteristikum der Warre Vintage Ports: Eleganz pur!