

- Portstile**
- Ruby Port** Einfache, fruchtige und eher leichte Portweine werden zum Ruby ausgebaut; sie lagern etwa 2 Jahre im Faß; Stil: leuchtend rot, vollfruchtige, oft füllige Süße
- Tawny Port** Charaktervolle Weine mit größerer Konzentration werden über 3-6 Jahre zum Tawny Port ausgebaut. Feine Tawnies lagern 20 Jahre und mehr in gebrauchten Eichenholzfässern (nie neue); es gibt aber auch relativ gewöhnliche Tawnies mit weit geringerer Lagerzeit. Stil: bernstein/kastanienbraun, geprägt von Nuss-/Dörrobstaromen
- Single Quinta Tawny** Port aus den besten Lagen eines einzigen Gutes; besonders feine, harmonische Qualitäten, meist mindestens 10, 20 oder 30 Jahre alt (= Ø Alter der Verschnittweine)
- Vintage Port** gibt es nur von besonders guten Jahrgängen (=Vintage), in einem Jahrzehnt vielleicht drei- bis viermal. Üblich ist eine Faßlagerzeit von lediglich 22 bis 31 Monaten; dann wird der Vintage in dunkle Flaschen mit extra langen Korken versehen abgefüllt. Der Reifeprozess findet also im Gegensatz zum Ruby oder Tawny unter Luftabschluß in der Flasche statt und braucht sehr lange, oft Jahrzehnte!
- Late Bottled Vintage** günstigere Jahrgangs-Variante aus einem guten, aber Nicht-Vintage-Jahr mit längerer Faßlagerung (3½-6 Jahre) und kürzerer Flaschenreifung. Trinkreif abgefüllt!

White Port	Würziger Honig/Feigenduft; zartsüße Frucht, samtiger Körper	14,50
Port Rosé	Vollreife Fruchtaromen v. Kirschen/Himbeeren, Honig idealer Sommer-Aperitif, serviert mit einer Scheibe Zitrone	12,50
Ruby Port	Dunkle Beeren/Pflaumen; opulente Frucht, samtig, feine Süße	14,50
Reserva Port "Collector"	Single Quinta Ruby; pflaumigsüße Nase; Bitterschokolade/ Kirsch/Zedernaromen; üppig, dicht, feinwürzige Tannine, lang	18,50
Tawny Port	Würzige Nase; Hauch von Bitterschokolade und Tabak; feinsüße Würze, delikater Abgang mit nussigen Aromen	14,95
Quinta da Ervamoira	Single Quinta Tawny, 10 Jahre faßgelagert; Walnuß-, Kaffee- Trockenfrüchtenase; feine aromatische Süße, seidige Struktur	32,90
Quinta do Bom-Retiro	Single Quinta Tawny, 20 Jahre faßgelagert; Duft von Karamel, Zimt, kandierten Früchten; weich, geschmeidig, perfekt gereift	59,90
Late Bottled Vintage -2012-	Feinwürziger Duft von reifen Pflaumen/Vanille/Rauch, dichter, leicht herber Vintagecharakter, saftiger Körper, komplexe Länge	21,50
Late Bottled Vintage, Calem -2011-	Deutliche Aromen von reifen roten Früchten, Marmelade, blumige Noten; elegante Balance, feine Süße, perfekt zu Stilton-Käse	16,90