



## klassifikation af 58 års portvine

1945	6	1961	3	1977	5	1993	2
1946	6	1962	4	1978	5	1994	6
1947	6	1963	7	1979	3	1995	6
1948	4	1964	5	1980	6	1996	4
1949	6	1965	5	1981	3	1997	6
1950	6	1966	6	1982	5	1998	4
1951	5	1967	5	1983	5	1999	5
1952	5	1968	4	1984	4	2000	6
1953	4	1969	4	1985	6	2001	4
1954	5	1970	7	1986	2	2002	4
1955	7	1971	2	1987	5	2003	6
1956	2	1972	4	1988	3	2001	3
1957	6	1973	2	1989	5	2002	3
1958	5	1974	6	1990	4	2003	6
1959	3	1975	5	1991	6	2004	4
1960	6	1976	4	1992	5	2005	6

Angivelse i skala fra 1 til 7

0=dårlig årgang / 7= exceptionel årgang  
kilde: C.N. Kopke & Ca. Lda.

**Vintage Port:** topportvin fra en enkelt fremragende høst, udvalgte marker og druesorter. Tappes på flaske efter 2 års fadlagring, og er mørk, tæt og ekstraktrig med vældig frugtrigdom og smagsnuancer. Ikke alle år er "vintageår". Vintage kan drikkes i sin ungdoms voldsomhed, men er først "moden" efter 20-30 års flaskelagring. Vintage Port tappes ufiltreret og uden kuldebehandling og oparbejder et naturligt bundfald med årene.

**Colheita** betyder både "høst" og "årgang" og er en Tawny fra én bestemt årgang og minimum 7 års fadlagring. Den har 2 årgange på etiketten: høståret og tapningsåret. Den er mahognifarvet med nøddeagtige smagsnuancer, mindre frugt og sødme i smagen. Kaldes i folkemunde også Vintage-Tawny eller årgangs-tawny.

**Late Bottled Vintage:** er ikke en vintage, men en vintage-lignende årgangsvin af god kvalitet, som tappes efter 4-6 års lagring på fad. Nogle huse laver traditionelle LBV'er, som kan tage kampen op med Vintage. LBV er blødere, hurtigere modnet og med mindre bundfald og skal bære både høståret og tapningsåret på etiketten.

**Blandings-Tawnies** er 10 Years, 20 Years... 30 Years Old, altså blandinger af flere fadlagrede årgangsvine, hvor navnet angiver gennemsnitsalderen, hvorfor de i reglen er lysere og mere komplekse med både frugt, modenhed og syre; Over 40 Years Old betyder, at den yngste vin i blandingen er 40 år gammel.