



Late Bottled Vintage Port

Produzent	Quinta do Infantado
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Jahrgang	2013
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinto Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Ausbau	In grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	19.5%
Restzucker	105.0 g/l
Trinktemperatur	12 bis 16 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2035
Inhalt	75 cl

Der Late Bottled Vintage Port – kurz LBV – ist der kleine Bruder des Vintage Port. Wie der Name vermuten lässt, reift der LBV länger im Eichenfass, im Durchschnitt vier bis fünf Jahre bis zur Abfüllung. Ein Vintage Port dagegen wird aus höherwertigen Trauben produziert und bereits nach rund 20 Monaten auf die Flasche gezogen. Einmal geöffnet, empfehlen wir den Portwein innerhalb von vier bis fünf Tagen zu konsumieren, da der Kontakt mit Luft die Oxidation vorantreibt und die Aromen verloren gehen.

Dieser Late Bottled Vintage lagert zwei Jahre länger in Holzfässern als der Vintage Port und bekommt dadurch etwas mehr Sauerstoffkontakt. Der Late Bottled Vintage Port von der Quinta do Infantado präsentiert sich sehr zugänglich und besitzt eine fast überbordende Fruchtfülle, die von einem feinen Tanningerüst gestützt wird. Ideal zu schwarzer Schokolade. Ein Late Bottled Vintage Port kann – einmal geöffnet – zwischen 4 bis 5 Tage kühl aufbewahrt werden. Trinktemperatur: 12–16° Celsius