



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	102.0 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, wird ein LBV länger als ein Vintage im Eichenfass ausgebaut – bei Infantado ruht er jeweils insgesamt drei Jahre in den Fässern. Heraus kam beim Jahrgang 2013 ein sehr zugänglicher LBV-Port voller Fruchtfülle, der von einem feinen Tanningerüst gestützt wird. Ideal zu Desserts mit schwarzer Schokolade und zu Käsevariationen, die bis zum Roquefort und Blue Stilton reichen können. Einmal geöffnet, hält er sich gekühlt bis zu fünf Tagen. Trinktemperatur: 12–16° Celsius