



Late Bottled Vintage Port

Produzent	Van Zellers & Co
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Jahrgang	2016
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinto Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Ausbau	42 Monate in grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	19.5%
Restzucker	102.0 g/l
Trinktemperatur	12 bis 16 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2036
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	2895 Flaschen
Bewertung	Parker: 93/100

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.

Der Van Zellers & Co Late Bottled Vintage Port besitzt eine tief dunkelrote Farbe. Sein fruchtiges Aroma überzeugt mit Noten von dunklen Pflaumen und Brombeeren. Im Gaumen überrascht er mit seiner dezenten Süsse und einer prallen, frischen Kirschfrucht und Nuancen von dunkler Schokolade. Animierender Gaumenfluss. Ein Late Bottled Vintage Port kann – einmal geöffnet – zwischen 4 bis 5 Tage kühl aufbewahrt werden. Trinktempertur: 12–16° Celsius