Late Bottled Vintage Port 2016

Produzent	Van Zellers & Co
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinto Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, und weitere Sorten
Anbau	Traditionell
Ausbau	42 Monate in grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	19.5%
Restzucker	102.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	12 bis 16 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2036
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er OHK
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, wird ein LBV länger als ein Vintage ausgebaut – bei Van Zellers & Co ruhte er zwischen 42 und 48 Monaten in grossen Holzfässern. Er wurde unfiltriert abgefüllt und sollte daher dekantiert und bei 12 bis 16 Grad Celsius serviert werden. Danach entfaltet er im Bukett dunkle Pflaumennoten und feine Fruchtaromen von Brombeeren. Im Gaumen überrascht er mit seiner dezenten Süsse und einer prallen, frischen Kirschfrucht und Nuancen von dunkler Schokolade. Mit seiner vollmundigen, dabei eleganten Charakteristik passt dieser LBV hervorragend zu kräftigem Käse und Gerichten mit Hirsch oder Wildschwein. Einmal geöffnet, hält er sich gekühlt bis zu fünf Tagen.