



Taylor's Late Bottled Vintage 2016

Taylor's Port

Vinifikation

Anders als Jahrgangs-Port, der jahrelang in der Flasche reifen muss, ist der Late Bottled Vintage sofort trinkbereit wenn er in den Verkauf kommt. Wie es der Name schon ahnen lässt, wird der LBV im grossen Holzfass bis zur Genussreife während 3, 4 oder bis 6 Jahre gelagert bevor er ohne dass er Trubstoff enthalten würde abgefüllt wird.

Charakter

Der LBV reift über Jahre in grossen Eichenfässern heran, damit er abgerundet wird im Geschmack und seine besondere Reifung erhält. Sattes, dunkles Rubinrot; Im Mund zeigen sich schwarze Kirschen und reife Pflaumen, auch Dörrzwetschgen. Sein Tannin ist präsent, und wunderbar in die satte Frucht eingebunden. Fast schon balsamisch und sanft verbreitet er auf dem Gaumen seine volle Frucht und Fülle mit satten Beerenaromen (Blaubeeren, Himbeeren), würzigem Bärenreckduft und ganz elegante eingewobene Gerbstoffe. Das alles verleiht diesem LBV seine aristokratische Art und seinen Glanz. Bis ins Finale spielt er mit seiner leckeren Süsse, wunderbare Länge einfach himmlisch gut!

Geschichte

Taylor's Late Bottled Vintage Port (LBV) ist ein hochwertiger Jahrgangsportwein. Die Trauben stammen aus den Weinbergen um Cima Corgo und oberen Douro-Tal. Taylor's war in den 1970er Jahren das erste Portwein-Haus, welches mit der Produktion von LBV Port (Late Bottled Vintages) begann. Dabei wollte Taylors einen hochwertigen Portweine kreieren, die sofort genossen werden kann ohne dass er in der Flasche zum Genussreife über Jahre gelagert werden muss.

Konsumhinweis

passt ideal zu Blauschimmelkäse (Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Stinking Bishop), zu würzigen Bergäse, Schokoladekuchen, Dessert mit Nüssen, geschmorte Entenschenkel mit Orangensauce

Technische Details

Traubensorten:	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barocca
Trinkreife:	-
Alkohol:	20 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite