



Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered, Quinta do Noval

Beispiellos zu Blauschimmelkäse

Beschreibung:

Der LBV wird im Hause Noval selbst als eine Art „Baby Vintage“ bezeichnet, weil der Aufwand und die Art der Weinbereitung dem des Vintage-Ports sehr ähnlich ist. Die Trauben entstammen nur den eigenen Weinbergen, die Trauben werden in den Lagares in klassischer Tradition mit den Füßen getreten. Er zeigt stets eine dunkle Farbe mit bemerkenswerter, hocharomatischer Intensität mit Anklängen von Waldbeeren und Gewürzen. Am Gaumen ist er weich und besitzt eine kräftige Struktur mit gutem Volumen und gut eingebundenen Eichennoten. Ein außergewöhnlicher LBV, der Frische und reine Frucht mit einem langen Abgang vereint, sofort trinkbar ist, sich aber auch gut auf der Flasche entwickeln kann.

Aromenprofil:

Nahezu undurchdringliches Purpur mit schwarzen Reflexen, betörender Duft nach reifen Feigen, Brombeeren und Kirschen, dazu etwas Zartbitterschokolade, balsamische Noten, auch Pflaumenkompott ist erkennbar. Am Gaumen ungemein intensiv und fruchtbetont – köstlich. Rundum überzeugender, komplexer und geschmacksintensiver LBV mit ultra feinen, süßen Tanninen, viel Länge und Druck am Gaumen. Vielleicht wie so oft der beste LBV überhaupt!

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Stilton, Schokokuchen, Lebkuchen, Melone und Schokoladen. Geniessen Sie ihn auch zu feinen Zigarren und als Digestif.

Temperatur:

Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.

Herkunftsland: Portugal

Produzent: Quinta do Noval

Ausbau: in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 19.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 25% Touriga Nacional, 25% Touriga Francesa, 25% Tinta Roriz, 25% Tinto Cão

Artikelnummer: 0340519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Late Bottled Vintage

Unfiltered
Quinta do Noval

Herkunft: Portugal
Ratings: Score 19/20
Rebsorte(n): 25% Touriga Nacional, 25% Touriga Francesa,
25% Tinta Roriz, 25% Tinto Cão
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Grossholz
Alkoholgehalt: 19.5%
Servier: Unterschiedliche Stile erfordern
unterschiedliche Temperaturen:
Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis
14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren
Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife
Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.