



Late bottled Vintage LBV

Quinta de la Rosa

Eine besonders gute Verabreichungsform von Portwein: »Late bottled Vintage«. Ein besonders zugänglicher, ungewöhnlich preiswerter und bereits trinkreifer Vintage-Port, der im Faß heranreifte, bevor er im Juli 2020 abgefüllt wurde.

Die Quinta de la Rosa hat im Jahrgang 2016 fruchtbetont schmeckenden Late bottled Vintage produziert, der sich mit seiner intensiven Frucht nach dunkelwürzigen Beeren, Rumtopf, frischen Kräutern und hellem Tabak großer Beliebtheit erfreut. Er läßt ahnen, was für ein Vergnügen großer reifer Vintage-Port sein kann. Jorge Moreiras sensible Handschrift in der Weinbereitung ist unverkennbar: Gute Konzentration in perfekt geschliffenen, feinen Gerbstoffen von samtiger, fruchtbeladener Fülle, feine natürliche Säure, die Frische verleiht im Trunk, und ein Hausstil, der trockener ausfällt als bei den meisten anderen Portherstellern. Authentisch traditioneller Portwein im besten Sinne, in Lagares aus Granit noch mit den Füßen eingemaischt, was die angenehme Konzentration und samtige Dichte in den Gerbstoffen erklärt. Portwein der realistischen Art. Nicht der große Vintage-Port, der erst in dreißig Jahren zeigt, was er kann, sondern ein exzellenter Vintage, der so lange im großen Holzfaß reifen durfte, bis er trinkreif war. Genießen Sie einen trinkreifen LBV-Port voller Feuer, Tiefe und Charakter.

Wenn die Flasche geöffnet ist, sollte sie binnen weniger Tage getrunken sein. Nach Anbruch am besten im Kühlschrank aufbewahren.

Alkohol: 19,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 106 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Granit
Besonderes: Gesamt-SO₂ bei Füllung
82 mg/l
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration, Spritung.
pH-Wert: 3,66

0,5l
SPRIT2017L



www.weinhalle.de