



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

Osborne Late Bottled Vintage Port 2011 (Vegan)

Art.-Nr.: 43 13 14



HERKUNFTSLAND:	Portugal
ANBAUGEBIET:	Oberes Dourotal, Nordportugal
ERZEUGER:	Osborne
AUSZEICHNUNGEN:	Silbermedaille International Wine & Spirit Competition
KLASSIFIZIERUNG:	DOC
HERSTELLUNG:	Ein Late Bottled Vintage Port reift vor der Abfüllung zunächst mindestens vier Jahre im Holzfass und wird dann ohne Filtration auf Flaschen gefüllt.
BEURTEILUNG:	Feine Aromen von Korinthen, Rosinen und reifen Pflaumen mit leichten Vanille- und Holznoten, außergewöhnliche Struktur.
MENÜEMPFEHLUNG:	Passt gut zu feinen Leberpâtes, würzigem Hart- oder halbreifem Ziegekäse, aber auch zu edler Schokolade und reichen Desserts.
TRINKTEMPERATUR:	Raumtemperatur
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 19,5 % vol. <i>Restzucker:</i> / g/l <i>Gesamtsäure:</i> / g/l

Die an der Douro-Mündung gelegene Hafenstadt Porto gab dem wohl berühmtesten Wein der Welt seinen Namen. Von dort wird der seit Mitte des 17. Jahrhunderts besonders in England hochgeschätzte Wein verschifft. Sein Anbaugebiet liegt etwa 100 Kilometer flussaufwärts im oberen Dourotal. An den Steilhängen gedeihen auf wärmespeichernden Schieferböden 80 verschiedene Traubensorten, von denen bis zu 40 für die Portweinbereitung zugelassen sind.

Heutzutage sorgt moderne Kellertechnik für schonendes Pressen und temperaturkontrollierte Gärung, die nach zwei bis drei Tagen durch Zugabe von Weindestillat gestoppt wird. Der junge Wein, lagert den Winter über auf den Weingütern. Im Frühjahr wird er dann flussabwärts nach dem Porto gegenüber liegenden Vila Nova de Gaia gebracht, wo Osborne, wie alle berühmten Portweinhäuser, ihre „Lodges“ haben.

Dort reift ein Late Bottled Vintage Port vor der Abfüllung zunächst mindestens vier Jahre im Holzfass und wird dann ohne Filtration auf Flaschen gefüllt. Er weist deshalb häufig einen deutlichen Bodensatz in der Flasche auf und es empfiehlt sich, ihn vor dem Servieren zu dekantieren.

Late Bottled Vintage Port, kurz LBV Port genannt, ist der jüngere Bruder des Vintage Port, der für Liebhaber und Kenner die Krönung des Portwein-Genusses darstellt. LBV Port ist, da er länger im Fass reift, schneller, etwa 2 – 3 Jahre nach der Abfüllung, trinkreif und weist im Übrigen sehr ähnliche Eigenschaften auf. Er ist tiefdunkelrot, und verbindet verführerische Süße mit dem Duft und der Aromenfülle eines großen Rotweins.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE