

Taylor's Late Bottled Vintage Port



Van kleur is de LBV levendig dieprood. Hij heeft een krachtige geur van pittig fruit met een verfijnde kruidigheid, gebrande tonen, vijgen, pruimen, zwarte bes en cacao. In de mond is deze vintage volumineus en zoetig maar met een strakke aanzet gevolgd door een goed geconcentreerde vruchtigheid. Zijn afdronk is langdurig warm en vol, wederom met die kruidenweelde, prettig zoethout en roostertonen. Derhalve is dit een perfect glas voor ieder genietersmoment

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

21,15 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Taylors](#)

Beschrijving

Deze door Taylor's ontwikkelde portsoort weerspiegelt wel de karakteristieken van een oogstjaar maar heeft geen bezinsel in de fles en is ook nog eens sneller op dronk dan een vintage. Daarnaast heeft de LBV vier tot 6 jaar vatrijping ondergaan – vandaar Late Bottled – in plaats van de gebruikelijke 24 maanden zoals bij de 'gewone' vintage gebruikelijk is. LBV is daardoor direct drinkbaar vanaf het moment dat hij gebotteld wordt. Hoewel veelvuldig gekopieerd door andere porthuizen behoort Taylor's Late Bottled Vintage tot de beste in deze categorie. De wijn is een blend van enkele van de beste percelen van Taylor's en die van topproducenten in de Cima Corgo en Douro Superior. De gebruikelijke touriga francesa, tinta roriz en touriga nacional worden na de handmatige oogst intensief ingeweekt voor fermentatie. Gisting wordt gebruikelijkerwijs gestopt door toevoeging van wijnalcohol waarna de vier- tot zesjarige houtrijping op kuip en vat kan beginnen.

Van kleur is de LBV levendig dieprood. Hij heeft een krachtige geur van pittig fruit met een verfijnde kruidigheid, gebrande tonen, vijgen, pruimen, zwarte bes en cacao. In de mond is deze vintage volumineus en zoetig maar met een strakke aanzet gevolgd door een goed geconcentreerde vruchtigheid. Zijn afdronk is langdurig warm en vol, wederom met die kruidenweelde, prettig zoethout en roostertonen.

Derhalve is dit een perfect glas voor ieder genietersmoment: geweldig bij chocola, amandelen, walnoten en mooie rijpe kazen. Late Bottled Vintage is bij botteling al drinkbaar maar kan - ongeopend - moeiteloos een jaar of tien op fles blijven zonder z'n verfijnde karakteristieken te verliezen. Beste schenktemperatuur: 18 graden Celsius.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.

// //