



Ferreira Late Bottled Vintage Port 2019

Aperitif - Portwein

Jahrgang 2019 - 0,75 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 22,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 16,95

Artikel: Ferreira Late Bottled Vintage Port 2019

Land: Portugal

Region: Douro

Kategorie: Jahrgangs - Portwein

Klassifizierung: DOP

Erzeuger: Sogrape Vinhos

Jahrgang: 2019

Rebsorte: Touriga Nacional (38%); Tinta Roriz (19%); Touriga Franca (40%); Tinto Cão (3%).

Alkohol: 20%

Restzucker: 105 g/l

Säure: 4,5 g/l

Farbe: Tief rubinrote Farbe, fast undurchsichtig.

Aroma: Intensives und komplexes Aroma mit blumigen Noten, roten Früchten, Steinobst wie Aprikose, Balsamico-Zeder und Tabakdose, leicht steinig.

Geschmack: Am Gaumen geschmeidig, mit festen, aber feinen Tanninen, gut integrierter Säure, roten und schwarzen Früchten und einem sehr eleganten, harmonischen Abgang.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Wenn er jung ist, sollte er direkt aus der Flasche serviert werden. Mit zunehmendem Alter bilden sich Ablagerungen, so dass der Wein nach 7-8 Jahren möglicherweise dekantiert werden muss (in diesem Fall muss die Flasche 24 Stunden lang aufrecht stehen). Idealerweise innerhalb von 4 bis 5 Tagen trinken.
Ideal zu Käse und schokoladenhaltigen Desserts, frischem Obst oder Torten mit roten und wilden Beeren.

Bei Late Bottled Vintage Ports handelt sich um außergewöhnliche Weine, die aus einem einzigen Jahrgang erzeugt wurden und die trotz einer kurzen Lagerung in großen Eichenfässern zum Ausbau auf der Flasche bestimmt sind. Die LBV werden nach 4 bis 6 Jahren nach der Ernte abgefüllt.

Weinbereitung

Ausgewählte Trauben aus den Parzellen Quintas do Porto und do Caêdo, sowie von einigen langjährigen Partnerwinzern Weinbauern. Vinifiziert in der Kellerei Quinta do Seixo nach traditionellen Portwein-Methoden in Granitlagaren mit Profil und kontrollierter Temperatur, um Verbindungen zu extrahieren, die die Farbe, das Aroma und den Geschmack des Weins verbessern.

Reifung

Nach der Ernte bleibt der Wein im Douro-Gebiet und wird im folgenden Frühjahr nach Vila Nova de Gaia transportiert. Er durchläuft den üblichen Reifeprozess in Eichenfässern. Während dieser Zeit wird er regelmäßig beprobt, analysiert und verkostet, um seine Entwicklung zu überwachen. Der endgültige Verschnitt wird durch die Auswahl von Weinen hergestellt, die aufgrund ihrer Eigenschaften das Niveau des Ferreira L.B.V.-Stils erreichen.

Datenblatt : Ferreira Late Bottled Vintage Port 2019

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Nährwertangaben (pro 100 ml)

Brennwert: 665 kJ/159 kcal

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: Sogrape Vinhos, S.A.

Anschrift: Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes Portugal

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 26.03.2024