

**NIEPOORT**  
**Late Bottled Vintage Port DOC**  
**Portugal**



Jahrgang: 2017  
Inhalt: 37.5 cl  
Produzent: **Niepoort**  
Traubensorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto  
Cão, Tinta Roriz (Tempranillo), Sousao  
Alkoholgehalt: 19.50% Vol.  
Ausschenktemperatur: 14-16°

Restzuckergehalt: 87.0 g/l  
Säuregehalt: 4.8 g/l

Im Gegensatz zum Vintage Port, der 2-3 Jahre lang ausgebaut wird, reift ein LBV 4-6 Jahre lang in großen, alten Holzfässern heran. Die LBV-Kategorie schließt die Lücke zwischen den Ruby und Vintage Ports. Ruby Ports sollten eher jung getrunken werden, während große Vintage Ports 15 bis 20 Jahre und mehr, Reife benötigen, um sich zu öffnen und ihre volle Pracht zu zeigen. Ein LBV ist ein Wein, der mit seiner dichten Farbe und der konzentrierten Frucht einem Vintage Port ähnelt, aufgrund des längeren Ausbaus in Holzfässern jedoch einen reiferen, zugänglicheren Charakter aufweist und, da filtriert, auch nach dem Öffnen über einen längeren Zeitraum genossen werden kann. Mit wundervoller Aromatik von dunkler Schokolade, floralen Komponenten und dunklen Waldfrüchten. Am Gaumen mit schönerer Balance, verführerischem Charakter und guter Länge.

### **Empfehlung**

---

Wunderbar zu Desserts mit Nüssen, Dörrfrüchten oder mit Schokolade (besonders mit dunkler Schokolade). Aber auch zu Käse, etwa Cheddar, Gouda, und natürlich zu Stilton oder anderen würzigen Blauschimmelkäsen.