

L.B.V. Port

Region	Douro
Erzeuger	Graham's Symington Family Estates, Vinho - Douro
Alkoholgehalt	20 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	PDO030312

So muss Portwein sein. Unsere Empfehlung für Sie.

Der WINESPECTATOR vergibt für den Graham's Late Bottled Vintage 2012 92 Punkte! Die Portweine aus dem Graham's Haus gehören seit jeher zu den besten aus Portugal und stehen für eine besondere Qualität. Der Önologe Charles Symington und sein Verkostungsteam haben persönlich jedes einzelne Fass für diesen wunderbaren L.B.V. 2012 ausgewählt. Die Abkürzung L.B.V. steht für Late Bottled Vintage. Hierbei handelt es sich um einen Jahrgangsportwein, der vier Jahre lang in Eichenholzfässern lagerte, bevor er in Flaschen abgefüllt wurde. Von dieser ausgedehnten Fasslagerung leitet sich die Bezeichnung „Late Bottled Vintage“ ab. Dieser in seiner attraktiven Preisklasse phantastische Port glänzt mit einem tiefen Rubinrot. In der Nase dominieren Pflaumennoten, deutlich reihen sich florale Aromen von Veilchen und etwas Lakritz mit ein. Das animierende Dufterlebnis wird abgerundet mit einer einzigartigen rauchigen Note. Der L.B.V. betört am Gaumen durch reichhaltige, verführerische Aromen von vollreifen Pflaumen, Süßkirschen und zarten Nuancen von Rosinen, darüber weht aufs Angenehmste ein feiner Hauch von Würze und Tabak und verleiht ihm eine subtile Vielschichtigkeit. Das Finale ist großartig und überzeugt mit einem hervorragenden harmonischen Frucht-Säure-Spiel. Ein toller Late Bottled Vintage! TOP-Empfehlung im WINESPECTATOR, der wir uns gerne mit voller Überzeugung anschließen. Dieser Portwein kann ohne vorheriges Dekantieren getrunken werden. Er passt hervorragend zu Schokolade oder französischem Schoko-Küchlein „Fondant au



Chocolat“ mit schmelzendem Kern, aber ist auch ein Genuss zu Blauschimmelkäse und gegrilltem Fleisch. Ja, so muss Portwein schmecken und wir sind uns sicher, Sie werden ihn genauso lieben wie wir.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis mindestens 2023.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333