



LATE BOTTLED VINTAGE PORT – A REVIEW

Late Bottled Vintage Ports sind eine exzellente Zwischenlösung, wenn man einen Portwein sucht, der eine schöne Frucht mit ausreichender Komplexität zu einem recht günstigen Preis sucht, den man nicht – wie einen Vintage Port – am gleichen Abend austrinken muss.

BESONDERHEITEN

Ein Late Bottled Vintage ist ein Portwein, der aus Trauben eines einzigen Jahres hergestellt wird und nach 4 bis 6 Jahren im großen Fass (VAT) auf die Flasche gefüllt wird. Dieser Weintyp hat allerdings seine Tücken. Mittlerweile stellen alle großen Portweinersteller LBV-Portweine her. Prominenteste Ausnahme ist die Quinta do Vesuvio, die ausschließlich Vintage Ports herstellt.

TYPEN/UNTERSCHIEDE

Es existieren 2 Arten: der gefiltert abgefüllte LBV und der ungefiltert abgefüllte LBV. Ungefilterte LBV haben den Vorteil, dass sie in der Flasche weiterreifen, während dies filtrierte abgefüllte LBV nicht tun. Im Gegenteil: sie verlieren meist über die Jahre an Frucht und Volumen. Ungefiltert abgefüllte LBV können nach Jahren der Lagerung sehr intensiv und komplex sein, müssen aber aufgrund der Depotablagerung erstens liegend gelagert werden und zweitens vor dem Genuss dekantiert werden. Meist sind ungefiltert abgefüllte Late Bottled Vintage Ports etwas teurer.

WIE ERKENNE ICH DEN UNTERSCHIED?

Leider erschließen sich die Etiketten für den Portweilaien nicht immer auf Anhieb. Der unfiltered LBV kennt verschiedene Synonyme: So kann die Bezeichnung auf dem Etikett:

- *Traditionally bottled* (wie z.B. beim Warre's LBV bis 1995)
- *Unfiltered* (wie z.B. beim Noval unfiltered LBV)
- *Bottle matured* (wie der Warre's LBV nach 1999)
- oder keinerlei Kennzeichnung besitzen (wie z.B. der Niepoort LBV)

Daumenregel: **Ein LBV mit Korken ist immer ein unfiltered LBV!**

PERSONAL FAVORITES

- Graham's LBV (filtered)
- Noval's LBV (unfiltered)
- Warre's LBV (unfiltered)

