



LBV Port Unfiltered VZ

Produzent	Lemos & van Zeller
Land/Gebiet	Portugal/Oporto
Jahrgang	2010
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinta Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Ausbau	In grossen Holzfässer
Alkoholvolumen	20.0%
Restzucker	106.0 g/l
Trinktemperatur	14 bis 16 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Inhalt	75 cl
Preis CHF	29.00

Der "Unfiltered"-LBV Port wird ohne Schönung und Filtration gefüllt. Somit kann sich der Wein in der Flasche weiterentwickeln, muss aber vor dem Genuss unbedingt dekantiert werden.

Pralle, frische Kirschfrucht zeigen sich im runden, aber nur zurückhaltenden süssen LBV Portwein. Animierender Gaumenfluss!