LATE BOTTLED VINTAGE PORT - LBV 2015
RAMOS PINTO

Klarheit	klar
Farbe	tief Rubinrot
Sonstiges	-
Intensität	mittel +
Süße	●●●●○
Säure	●●●●○
Bitterkeit	●○○○○
Körper	●●●●●
Holzeinsatz	●●○○○
Tannin	●●●○○
Komplexität	●●●●○
Abgang	●●●●●
Bewertung	sehr gut
Trinktemperatur	14 bis 16 °C

ANBAUGEBIET: DOURO, PORTUGAL

REBSORTE: TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO

PREIS: 24,90 €

AROMEN:

- SCHWARZE KIRSCHE
- GETROCKNETE PFLAUME
- HOLUNDERBEERE
- SCHOKOLADE

WINZER

Das Portweinhaus Ramos Pinto wurde bereits 1880 von Adriano Ramos Pinto gegründet. Damals war er gerade mal 21 Jahre alt. Der Winzer, der neben der Leidenschaft für Wein auch Kunstliebhaber war, arbeitete mit viel Innovationsfreude und hatte außerdem ein gutes Händchen fürs Geschäft. Sein hochqualitativer Portwein machte sich schnell einen Namen und die Kellerei war bereits Anfang des 20. Jahrhunderts einer der Marktführer auf dem südamerikanischen Markt. Gut 30 Jahre nach der Gründung stammten knapp die Hälfte aller nach Südamerika exportieren Weine von ihm. Die Gourmets in Portugal und Europa wurden hingegen erst nach und nach auf die Portweine aufmerksam.

Seit 1990 gehört das Weingut zur Roederer-Gruppe und hat heute eine Größe von 200 ha - überwiegend in den besten Lagen des Douro-Tals. Verantwortlicher Önologe ist João Nicolau de Almeida. Seine Mutter stammte aus der Ramos Pinto-Familie, sein Vater war ebenfalls bekannter Winzer im Douro-Tal. Die Liebe zum Portwein wurde ihm damit quasi schon in die Wiege gelegt. Nachdem er in seiner Studienzeit in Frankreich war, setzte er nach seiner Rückkehr viele neue Ideen und Erkenntnisse um, um sich das ungenutzte Potential der Region zunutze zu machen. Ihm gelang damit eine neue Dimension der Bekannt- und Beliebtheit, sowie diverse Auszeichnungen.

WEIN

Portwein hat eine Sonderstellung: es handelt sich hierbei um einen aufgespritzten Wein, bei dem die Gärung durch die Zugabe von hochprozentigem Alkohol abgestoppt wird, da die Hefen ab einem Alkoholgehalt von etwa 15 Vol.-% absterben. Zu diesem Zeitpunkt ist noch nicht aller Zucker in Alkohol vergoren, diese bleibt somit erhalten. Durch die Zugabe des Alkohols hat Portwein dann aber trotzdem einen Alkoholgehalt von 15-20 Vol.-%.

Während es sich bei normalen Portweinen zumeist um Verschnitte verschiedener Jahrgänge handelt, stammt ein Late Bottled Vintage Port aus nur einem einzigen Jahr. Er lagert vier bis sechs Jahre im Eichenfass, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Der LBV von Ramos Pinto stammt nur aus einer einzigen Ernte und wird im vierten Jahr in Flaschen abgefüllt. Er wird außerdem nicht gefiltert. Ein kraftvoller, intensiver, körperreicher und harmonischer Wein.