

1
2017

pur

we in

- **LEITHABERG**
Blaufränkisch mit Grip
- **VIGNA RIONDA**
Spitzenlage für Kult-Barolo
- **MODENA & LAMBRUSCO**
Eine Gegend zum Verlieben

WEIN & KUNST

30 Jahre GrüVe von
Alwin Jurtschitsch und
Christian Ludwig
Attersee

A/D € 6,20 CHF 10,50



im.fokus
Pinot noir &
St. Laurent



NOVAL

REID

TAYLOR

B.P. LATE BREWING

Maggie

Cherrie!
Happy New
Kolumb von Klaus Postmann

S.M.T.S.

CHIO

Der kleine Bruder

Late Bottled Vintage Ports

Spätestens seit dem Spitzen-Jahrgang 2011 sind Vintage-Portweine von den Bestell-Listen großer Weinliebhaber, Fonds und Raritäten-Jäger nicht mehr wegzudenken. Nun folgen die Late Bottled Vintage Ports als kleine (und günstigere) Brüder von diesem grandiosen Jahrgang – mit erstaunlichen Ergebnissen.

Text & Fotos: Axel Probst

Late Bottled Vintage Ports, offiziell LBV abgekürzt, werden vier bis sechs Jahre nach der Ernte abgefüllt. Sie gehören wie die Vintage Ports zur Kategorie der Ruby Ports. Da Vintage Ports zwei bis drei Jahre nach der Ernte abgefüllt werden, resultiert die Bezeichnung „Late Bottled Vintage Ports“ aus dem Abfüllzeitpunkt. Allerdings werden für die LBV-Portweine nicht die gleichen Qualitäten verwendet. Bei den Vintage Ports werden die oberen 2 bis 3% eines Jahrgangs abgefüllt. Sehr gute Portweine, meist von etwas jüngeren Weinreben stammend, finden dann den Weg in die LBV-Flaschen. Während Vintage Ports immer „unfiltered“ abgefüllt werden und daher mit den Jahren und Jahrzehnten das für sie typische Depot entwickeln, gibt es LBVs mit vielen Filtrierungsstufen, ohne das dies von den Herstellern auf dem Etikett vermerkt werden muss. Bei älteren Jahrgängen findet man noch Bezeichnungen wie „bottle matured“ oder „traditional“, was auf eine eher geringe Filtrierung hinweist.

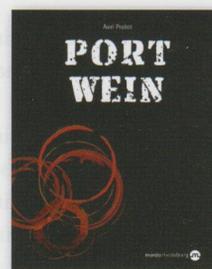
LBV 2011 – ein durchweg starker Jahrgang.

Heute werden fast ausschließlich die Bezeichnungen „filtered“ oder „unfiltered“ verwendet. Der Grad der Filtrierung bestimmt zu einem Teil die Komplexität und vor allem das Reifepotenzial des Portweins in der Flasche. Während wenig gefilterte LBVs gerne bis zu 20 Jahre lagern können, sollten stark gefilterte LBVs innerhalb der ersten fünf Jahre nach dem Abfülldatum ausgetrunken sein. Sie verlieren sonst ihre frischen, fruchtigen Noten, ohne andere Aromen entwickeln zu können.

Auch den Abfüllzeitpunkt innerhalb der erlaubten vier bis sechs Jahre bestimmen die Produzenten selbst, sodass sie hierdurch weiteren Einfluss auf den Stil ihres LBV nehmen können. Je früher abgefüllt wurde, desto mehr ähnelt der LBV seinem großen Bruder.

Großer Jahrgang 2011

Das Klima des Spitzen-Jahrgangs 2011 garantierte in allen Bereichen perfektes Traubengut. Der überaus nasse Winter füllte die unterirdischen Wasserspeicher, und die anschließende Dürreperiode im Frühjahr sorgte für eine perfekte natürliche Auslese, die nur die robusteren Rebstöcke wohlbehalten überstanden. In der



BUCH-TIPP

Experte Axel Probst hat sich dem Thema „Port“ angenommen. Sein Buch „Portwein“ versammelt umfassende Informationen vom Anbau bis zu den verschiedenen Arten und Hierarchien der Portweine. Zahlreiche großformatige Fotos sowie eine alphabetische Übersicht der Winzer mit umfangreichen Verkostungsnotizen runden den Band ab.

■ Portwein

448 Seiten
ISBN 978-3-938839-27-0
€ 49,95
Verlag Mondo-Heidelberg
mondo-heidelberg.de



vorwiegend trockenen Wachstumsperiode herrschten bis auf wenige Ausnahmen eher warme als heiße Temperaturen vor. Nicht unwesentliche Verluste mussten die Winzer durch sonneninduziertes Verbrennen der Trauben nach kurzen Regenschauern hinnehmen, was zu einer weiteren Konzentration der verbleibenden Trauben führte. Ein starker und kurzer Regen Ende August bewirkte ein perfektes Tannin-Zucker-Verhältnis und somit optimale Ausgangskonditionen für einen großen Jahrgang.

Die Gretchenfrage, die sich der Weininteressierte nun stellt, lautet: Kauft man lieber LBVs aus Spitzenjahrgängen, in denen die besten Portweine für die Vintage Ports verwendet werden, oder lieber aus Jahrgängen, in denen die Erntebedingungen nicht perfekt waren und keine oder wenig Vintage Ports hergestellt werden, sodass die besten Trauben für die LBVs verwendet werden können? „Ruby Ports werden im Weinberg gemacht und Tawny Ports im Keller“ lautet eine alte Douro-Weisheit. Wenn perfekte Trauben geerntet werden, hat eine Entnahme dieser Menge zwar Konsequenzen, doch bleiben in sehr guten Jahren auch sehr gute Grundweine für die LBVs übrig.

Hinzu kommt bei den Late Bottled Vintage Ports eine Besonderheit: In keiner anderen Portwein-Kategorie ist die Qualität herstellerübergreifend so homogen geworden wie bei den LBVs. Daher können Sie so ziemlich jeden LBV dieses Spitzenjahrgangs kaufen und werden große Freude daran haben – bei manchen natürlich mehr ... ■

LBV 2011.pur

BARROS LBV 2011

 Floral-fruchtige Nase mit Cassis, weißem Pfeffer und Schokolade. Balancierter, würzig-floraler Gaumen. Alles stimmig. Rotbeerige Frucht und Milchsokolade. Mittellanger Abgang.

BULAS LBV 2011

  Massive schokoladig-fruchtige Nase mit würzigem Hintergrund. Kompakter Gaumen mit hervorragend stützendem Tannin-Säure-Gerüst und rotbeeriger Frucht. Mittellanger Abgang.

BURMESTER LBV 2011

Intensiv fruchtig-kantige Nase. Kirsche, Cassis und grüne Tannine. Auch am Gaumen anspruchsvoll. Rotbeerige Frucht, Schokolade und unreife, eckige Noten. Mittellanger Abgang. Kein „Easy Drinker“.

CALEM LBV 2011

 Rustikale Nase mit Teer- und Rosinen-Aromen, hintergründig rotbeerige Frucht. Auch am Gaumen kantig. Teer, Brombeeren, eingelegte Kirsche und Schokolade. Mittellanger Abgang.

QUINTA DAS CARVALHAS LBV 2011

 Real Companhias Vorzeige-Quinta direkt am Douro. Balancierte, fruchtig-würzige Nase mit Schwarzer Johannisbeere und Schwarzkirschen. Auch am Gaumen balanciert, spürbare Schärfe, würzig und erst hintergründig fruchtig. Mittellanger Abgang.

CHURCHILL LBV 2011

 Ansprechend würzig-florale Nase mit Johannisbeeren, Kirsche und Tabak. Spürbare Säure und weiche Tannine am intensiv fruchtigen Gaumen, Zartbitterschokolade. Mittellanger Abgang.

COCKBURN LBV 2011

 Kompakte, dichte Nase mit intensiver Frucht, Kirsche und Schokolade, hintergründig floral. Frisch-floraler Gaumen mit spürbarer Säure und rotbeeriger Frucht. Mittellanger Abgang.

CROFT LBV 2011

Balancierte, würzig-frische Nase, hintergründig fruchtig. Vordergründig süßer Gaumen mit balanciertem Frucht-Tannin-Gerüst. Mittellanger Abgang.



GastroTip

Patamares nahe der Quinta do Crasto – auf diesen traditionellen Terrassen reifen die Trauben für die großen Portweine heran.

Portwein-Spezialist Axel Probst hat für wein.pur 24 LBVs von 2011 verkostet. Der Taylor LBV war leider durch einen Korkfehler beeinträchtigt.

QUINTA DO CRASTO

LBV 2011

  Die LBVs der Quinta do Crasto haben ein hervorragendes Alterungspotenzial und gehören oft zu den Medaillenanwärtern in dieser Kategorie. Würzig-fruchtiges, frisches Bouquet mit komplexer rotbeeriger Frucht und Tabakblättern. Komplexer Gaumen mit einer intensiven Tannin-Säure-Struktur und ausladender Frucht, Cassis und Schokolade. Langer Abgang.

DOW

LBV 2011

Balancierte, frische, elegante Nase. Marmeladiger, leicht überreifer, fruchtiger Gaumen mit hintergründiger Schokolade. Kurzer Abgang.

DUORUM

LBV 2011

  Fruchtig-marmeladige Nase mit intensiven Fruchtaromen, Cassis, Himbeere und Kirsche. Strukturierter, voller Gaumen mit rotbeeriger Frucht und Schokolade, weiche Tanninstruktur. Balancierter, mittellanger Abgang.

FERREIRA

LBV 2011

Fruchtig-frisches Bouquet, florale Noten, Cassis, Tabak. Viel Säure am Gaumen, Lakritz-Noten,

schwarze Kirsche. Mittellanger Abgang.

FONSECA

LBV 2011

Minimal überreife und vollfruchtige Nase, Brombeere und Kirsche. Eleganter, marmeladiger Gaumen, Cassis und Schwarzkirsche. Mittellanger, leicht tanninbetonter Abgang.

GRAHAM

LBV 2011

Intensives Lakritz-Schwarzbeerbouquet, Teer. Fruchtig-würziger Gaumen, gut stützende Säure, Schwarze Johannisbeere. Mittellanger und stimmiger Abgang. Der beste LBV von Graham bisher.

QUINTA DE LA ROSA

LBV 2011

In sehr modernen, bauchigen Flaschen abgefüllt. Balancierte, würzig-schokoladige Nase mit Cassis und Kirsche. Auch am Gaumen balanciert mit gut stützender Säure. Mittellanger Abgang.

NIEPOORT

LBV 2011

 Lakritze, Cassis und würzige Noten in der Nase, minimal medizinale Noten. Spürbare Säure am Gaumen, Cassis, leichte Fruchtnoten. Mittellanger, säurebetonter Abgang.

QUINTA DO NOVAL

LBV 2011

  Strukturierte fruchtig-frische Nase mit Cassis, Kirsche und Schokolade. Schokoladig-fruchtiger Gaumen, balanciert und ausdrucksstark mit minimaler Schärfe. Mittellanger, fruchtbetonter Abgang. Der beste Noval LBV bisher.

RAMOS PINTO

LBV 2011

Ansprechend frisch-fruchtiges Bouquet mit süßen Schokoladennoten und Kirsche. Softe Tannine am Gaumen, eingelegte Kirschen und Milchsokolade, hintergründig Tabak. Mittellanger, balancierter Abgang.

QUINTA DA ROMANEIRA

LBV 2011

Minimal süßes, vollfruchtiges Bouquet mit Cassis, Schokolade und würzigem Hintergrund. Balancierter Gaumen mit intensiver rotbeeriger Frucht und gut stützendem Säure-Tannin-Gerüst. Mittellanger Abgang.

ROYAL OPORTO

LBV 2011

Intensiv-florale Nase mit würzigem Finish. Balancierter Gaumen mit weichen Tanninen und sehr gut stützender Säure, Kaffee und Kirschen. Mittellanger Abgang.

SANDEMAN

LBV 2011

  LBVs von Sandeman sind in den vergangenen zehn Jahren eine sichere Bank. Fast parfümierte, sehr ausladende Nase mit intensiven Veilchen-Schokolade-Aromen. Voller, komplexer Gaumen mit sehr gut stützendem Tannin-Säure-Gerüst, Frucht tritt derzeit in den Hintergrund. Langer, tanninbetonter Abgang. Mein LBV-Jahrgangssieger 2011.

OFFLEY

LBV 2011

Fruchtig-komplexe Nase mit floralen Noten. Am Gaumen weiche Tannine, rotbeerige Frucht und Schokolade. Mittellanger Abgang.

TAYLOR

LBV 2011

Minimaler Korkfehler (der 2. in meinem Leben beim T-Stopper).

WARRE

LBV 2011 FILTERED

Warre produziert seit vielen Jahren einen filtered LBV und einen wenig filtrierten LBV, den sie einige Jahre in der Flasche reifen lassen. Verführerische, floral-würzige Nase mit balancierten rotbeerigen Frucht-Noten. Balancierter, stimmiger Gaumen mit exzellenter Frucht-Säure-Kombination. Milchsokolade, Cassis. Mittellanger Abgang.