



Vin: Late Bottled Vintage 2011  
Producent: Kopke  
Alkohol: 20%

## Vinificering og modning

Huset som tilhører eliten inden for Tawny-typerne, producerer efter indlemmelsen i Sogevinus-gruppen nu også Ruby-typer af særdeles seriøs kvalitet. Hertil hører Late Bottled Vintage (LBV) som er en vinstil, der 'svæver' mellem Ruby Port og Vintage Port. LBV har mange af de samme karakteristika som Vintage Port, men her får man en vin, der grundet forlænget fadlagring er tidligere drikke moden og lettere end ung, aggressiv Vintage Port.

Druerne hentes fra det nordøstlige hjørne af Portugal omkring Tabuaco, hvor Kopke's egen vingård, Quinta São Luiz, er smukt beliggende 2 km inden byen Pinhão på Douro-flodens venstre bred.

## Smag

Duft og smag har tætte, ungdommelige bæruancer (hyldebær, solbær) med fyldige chokolade-undertoner og en anelse sort peber i en kraftig stil med både fylde og koncentration. Sødmen holdes i skak af faste tanniner, så vinen fremstår med en glimrende balance mellem elementerne.

## Nydes til

Desserter med indslag af chokolade, til Ris à l'Amande eller blot til en kold efterårs- eller vinteraften.

## Serveringstemperatur

16 °C af rummelige glas.

Indeholder sulfitter

