

Delaforce Late Bottled Vintage Port



Karakteristieken

In tegenstelling tot Vintage Port, die fijner van smaak wordt door rijping op fles, hoeft de Delaforce Late Bottled Vintage Port niet op fles in een kelder te worden bewaard, maar kan direct na aankoop worden uitgeschonken.

Zoals de naam al doet vermoeden, heeft deze port langer in houten vaten doorgebracht, namelijk vier tot zes jaar en dat is twee-tot driemaal langer dan bij Vintage Port. LBV, waarmee Late Bottled Vintage Port ook wel wordt aangeduid, is een volle, fruitige port van één enkel oogstjaar, die zich uitstekend laat combineren met blauwgeaderde kaas en ander kazen met een stevige smaak. Ook uitermate geschikt bij chocoladedesserts.