

Warre's, Late Bottled Vintage, Bottle Aged, Douro

Douro

Den portugisiske vinregion Douro følger, som navnet antyder, Dourofloden, der skærer sig igennem det nordlige Portugal. Den er præget af verdens måske mest stejle vinterrasser, anlagt for flere hundrede år siden. Skifer og granit præger jordbunden, og mellem vinmarkerne står pittoreske appelsintræer, oliven, fyr og korkeg. Douro-regionen står for nogle af de absolut bedste og mest komplekse portugisiske bordvine, men det er naturligvis først og fremmest for portvinene, at området er kendt.

Warre's

Warre's blev grundlagt i 1670 som den første britiske portvinsproducent og siden da, har firmaet været pioner og markedsleder indenfor portvin. Man etablerede som de første egne vinkældre i Villa Nova de Gaia, som et tydeligt bevis for, at Warre-familien tidligt erkendte lagringens betydning for kvaliteten af god portvin. Warre's ejes i dag af Symington-familien, der har beskæftiget sig med portvinshandel uafbrudt gennem 13 generationer. Den daglige ledelse fra Winemaker til øverste direktør varetages af familien, og ingen anden familie ejer så mange "Premium"-vinmarker i Douro-dalen. Warre's er eneste portvinshus, der kan skrive "Kongelig Hofleverandør" på etiketten.

Vinen

Warre's LBV er i lighed med Vintage Port, vin fra et enkelt år, men i modsætning til Vintage Port er Late Bottled Vintage modnet længere på fad, nemlig 4 år. Den ekstra tid, som den således har fået på fad i forhold til en Vintage, gør at den er blødere og mere tilgængelig i en yngre alder. Efter selve fadlagringen lagrer Warre's LBV yderligere minimum 4 år på flaske efter aftapningen, som foregår uden filtrering og klaring, og først derefter frigives den til salg – det er den oprindelige LBV metode, som i dag adskiller Warre's LBV fra andre portvinsproducenter, og som har bibragt langt mere kompleksitet og smag. Gæringsprocessen har været i 48 timer og er foregået udelukkende ved hjælp af de naturligt forekomne gærceller, og gæringen er stoppet ved at tilsætte 77 % ren druealkohol i forholdet én til fire. Således er en stor del af det naturlige restsukkerindhold bevaret. Den efterfølgende lagring på egetræsfade har fundet sted i Vila Nova de Gaia. Warre's LBV er usammenlignelig den LBV, der gennem tiderne har opnået flest guldmedaljer ved diverse blindsmagninger. Bare over de sidste 10 år har den vundet 10 guldmedaljer, 2 trofæer og 20 sølvmedaljer. Ingen andre LBV kommer blot i nærheden af denne bedrift, hvorfor den også kaldes for "Verdens Bedste LBV". Farven er rubinrød (ruby) og i næsen fornemmes bouquet af mørkerøde frugter og eukalyptus. Fine og bløde tanniner og krydrede nuancer med en lang, elegant finish.

Navn:	Warre er familienavnet på firmaets stifter.	
Vinifikation:	Gæring stoppet efter 48 timer ved tilsætning af 77 % druealkohol. Lagret udelukkende på egetræsfade.	
Smagenoter:	Indsmigrende næse med et strejf af violer og røde frugter og en elegant blød smag med krydrede noter.	
Anbefales til:	Dessert, Ost	
Rating:		
2007	Parkers Wine Advocate	93 Point
2007	Wine Spectator	95 Point
2008	Gastromand	*****
2008	Gastromand	Bedst til prisen



Fakta

Årgang	2010
Varenr.:	1026711
Område:	Portugal, Douro Douro
Drue:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz & Tinto Cão.
Alkohol:	20 %
Potentiale:	Kan gemmes 5-10 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.warre.com

