

Andresen

Late Bottled Vintage Port 2011

J H Andresen er et lille, portugisisk ejet portvinshus med danske rødder.

Med Álvaro van Zeller om bord som vinmager har Andresen begået en ufiltreret LBV, lavet på basis af druer fra Cima Corgo og fodtrådt i granitlagares; altså det bedst tænkelige udgangspunkt for en allerede legendarisk årgang.

Efter vinifikationen har den kulsorte vin tilbragt 4 år på store, gamle egefade, hvorunder dens iltre temperament er mildnet markant, så den nu fremstår med både potens og afrundethed, mens alle dystre tiltag er poleret væk.

Man skal ikke lade sig narre af den tætte farve, for her er en fintlebet vin med afmålt muskulatur, der med udgangspunkt i frugtige nuancer af hyldebær, brombær og blåbær krydres af skifferminerale med en struttende sund sødme, der holdes i skak af modne tanniner.

Det er en nydelse at drikke Andresen Late Bottled Vintage Port nu, men erfaringen siger os, man kan følge en vin som denne noget mere end et årti, hvis man har tålmodigheden til det (og flasker nok).

Da denne LBV er lavet uden filtrering, vil der over tid opstå bundfald. Derfor dekanteres denne vin inden servering, hvilket især er vigtigt, hvis den har ligget i 10+ år fra årgang.

Leveres i gaveæske

92 points Portvin.nu

"2011 LBV Mørk rubin til lilla farve. En rigtig lækker bær bombe. Potent og frugtig. Voldsomme brombær, kæmpe sødme med hyldebærstil der dæmper en smule. Super integreret tannin der giver vinen et flot helhedsindtryk og efterlader en lang behagelig og potent eftersmag af stor marmeladesødme."

Henrik Marcussen, 5. oktober 2016

