

## Niepoort Vinhos Vinho do Porto (D.O.C.)

### Vintage

#### Geschmack |

Fein, delikater, sehr konzentriert und ausbalanciert, ein Vintage für die Ewigkeit. Intensives, dunkles Rot. In der Nase dunkle Früchte, am Gaumen angenehm lieblich und von großer Struktur. Feste Tanninstruktur, lebendige Säure. Ein großer Vintage Port von Niepoort, mehrfach sehr hoch bewertet. Passt hervorragend zu Käsen wie Queijo da Serra (Schafsmilchkäse), Stilton oder anderen Blauschimmelkäsesorten und zu Eierdesserts wie Pão de Ló (portugiesischer Biskuitkuchen).

#### Rebsorten |

Andere  
Sousão  
Tinta Amarela  
Tinta Cão  
Tinta Francisca  
Tinta Roriz  
Touriga Franca  
Touriga Nacional

#### Fassreife |

2 Jahre Holzfass

#### Analysedaten |

Alkohol: 20,00 % | Säure: 4,82 g/l |  
Restzucker: 98,20 g/l

#### Passt zu ... |

Dessert: Kuchen, Pão de Ló (portugiesischer Biskuitkuchen)  
Käse: Blauschimmelkäse, Hartkäse, Kräftig, Schafskäse, Stilton

