

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

