Wein|expertise

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

Vintage



Geschmack |
Ein Vintage mit sinnlicher Nase und großartiger Fruchtnote, Würz- und Pfeffernoten. Am Gaumen konzentriert, gute Struktur; massive, aber reizvolle Tannine ; ebenso kraftvoll wie elegant, großes Alterungspotenzial für Jahrzehnte. 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 „Toneis" und „Pipas"

Analysedaten |
Alkohol: 20,50 % | Säure: 4,93 g/l |
Restzucker: 100,20 g/l

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