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

Colheita



Geschmack |
Diese besondere Art von Port , kurz Colheita genannt (das Wort bedeutet in der portugiesischen Sprache Ernte), sind Ports aus einem Jahrgang, welcher vom Portwein-Institut als „Gut“ anerkannt ist. Im Unterschied zu Vintage-Ports reifen Colheitas mindestens sieben Jahre im Holzfass; ab dem achten Jahr dürfen sie auf Flasche gezogen werden. Ihre Farbe ist lohfarben bis bernsteinbraun („tawny”), der Geschmack ist kräftig-würzig. Das Erntejahr und das Abfülldatum stehen immer auf der Flasche.

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

Fassreife |
Über 50 Jahre Pipas (kleine Holzfässer)

Analysedaten |
Alkohol: 20,00 % | Säure: 4,41 g/l |
Restzucker: 99,20 g/l

Passt zu ... |
Dessert: Crème Brûlée
Fleisch: Leberpastete