

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

### Crusted Port

#### Geschmack |

Diese Cuvée aus zwei-drei verschiedenen Vintage-Jahrgängen wird dominiert von dem sehr feinen Jahrgang 2011. Im Glas zeigt der unfiltriert abgefüllte CRUSTED ein dunkles, sattes Rot. In der Nase dominieren die klassischen Portwein-Aromen von Pflaumen, Kirschen und Minze, am Gaumen Noten von dunkler Schokolade. Ein jetzt schon trinkreifer Port im Vintage-Stil, der ausreichende Reifepotenzial für eine lange Lagerung besitzt. Schmeckt wunderbar zu Desserts mit dunkler Schokolade, Portwein-Fans genießen ihn auch zu würzigen Speisen mit rotem Fleisch (Wild, Lamm, Kalb) oder als Abschluss zu einer Käseplatte mit Cheddar, Gouda und Brie.

#### Rebsorten |

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

#### Fassreife |

3 Jahre gebrauchte Fudern (2.500 l)

#### Analysedaten |

Alkohol: 19,50 % | Säure: 4,04 g/l |  
Restzucker: 102,00 g/l

#### Passt zu ... |

Dessert: Schokolade / als Digestif  
Fleisch: Kalb, Lamm, Rot, Steak  
Käse: Brie  
Wild: Wildente, Wildschwein

