

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

Geschmack |

Cuvée aus unterschiedlichen Vintage-Jahrgängen, zum größten Teil stammen die Trauben aus dem Jahrgang 2012. Mit Stielen in den Lagares auf klassischer Art vergoren, reifte er anschließend in 500-L-Fässern im Douro; ungefiltert/filtrierte abgefüllt. Zeigt sich im Glas mit einem dunklen Rot, zum Rand hin bläuliche Reflexe. Zurückhaltende Nase, in der dunkle Beeren dominieren. Am Gaumen gut strukturiert und körperreich; im langen Abgang Noten von Brombeeren und Zwetschgen. Sehr guter Begleiter von Desserts mit dunkler Schokolade, Desserts auf Eierbasis wie dem portugiesischen Biskuitkuchen Pão de Ló oder ganz klassisch zu einem Blauschimmelkäse wie einem Stilton oder dem portugiesischen Queijo da Serra.

Rebsorten |

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

Fassreife |

2-3 Jahre Pipas (kleine Holzfässer)

Analysedaten |

Alkohol: 19,50 % | Säure: 4,44 g/l |
Restzucker: 101,00 g/l

Passt zu ... |

Dessert: Pão de Ló (portugiesischer Biskuitkuchen),
Schokolade
Käse: Blauschimmelkäse, Stilton

