

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

Vintage

Geschmack |

Dirk Niepoort : „Die Süße versteckt sich hinter tollen Tanninen , der Alkohol hinter der überschwänglichen Konzentration und all das wird von der fantastischen natürlichen Säurestruktur des Jahrgangs ausbalanciert. Die Aromen in der Nase sind noch etwas schüchtern, aber fokussiert, kein überreifer Rumtopf, sondern feiner, eleganter Fruchtcharakter mit Komplexität, der einfach Freude beim Hineinriechen bereitet. Die Ausgewogenheit und Harmonie in der Flasche lassen auf eine großartige Zukunft hoffen. Man kann ihn in den kommenden Jahren auf seine strahlende Jugend hin verkosten, in 20 Jahren dann erstmals richtig trinken und vollen Genuss wird er in 40 Jahren bieten. Ein Wein für die kommenden Generationen, der zeigen wird, was das Douro-Tal wirklich kann.“

Rebsorten |

Sousão
Tinta Amarela
Tinta Cão
Tinta Francisca
Tinta Roriz
Touriga Franca

Fassreife |

2 Jahre große alte Holzfuder (Holzfässer)

Analysedaten |

Alkohol: 19,50 % | Säure: 4,80 g/l |
Restzucker: 89,00 g/l

Passt zu ... |

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

