

Niepoort Vinhos Douro (D.O.C.)

Redoma Branco

Geschmack |

Helles Gold-Gelb; kraftvoll, reichhaltig und intensiv im Mund; besitzt ein komplexes Bukett mit mineralischen Noten; die von bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken stammenden Trauben wurden zu 40-50 % in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut; erinnert mit seiner Tiefe und seinem finessenreichen Auftreten an große weiße Burgunder; damit sich seine Aromen frei entfalten können, sollte der zu Wildgeflügel passende Weißwein unbedingt 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantiert werden.

Rebsorten |

Códega
Rabigato
Viosinho

Fassreife |

12 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 12,50 % | Säure: 6,50 g/l |
Restzucker: 1,00 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Gebraten, Gedünstet, Gegrillt, Gekocht,
Geräuchert, Lachs, Meeresfrüchte, Schalentiere,
Tunfisch
Fleisch: Kalb, Leber, Schwein
Geflügel: Ente, Gans, Hähnchen, Pute
Gemüse: Pilze
Gerichte: Pasteten, Tapas
Käse: Käseplatte, Mittelreif, Weichkäse
Salat: mit Meeresfrüchten, Sommersalate
Wild: Fasan/Rebhuhn

