Wein|expertise

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

Colheita

Geschmack |
Der 11 Jahre im Pipa (Holzfass) gereifte Port zeigt im Glas ein Ziegelrot mit leichten Orange-Tönen zum Rand hin. Die Aromen sind fein mit zart rauchigen Tönen und Anklängen von getrockneten Früchten. Am Gaumen ist der Wein erfrischend, mit wunderbarer Säurestruktur und Noten von getrockneten Marillen und Dörrobst. Langanhaltender, runder Abgang . Genießen Sie ihn leicht gekühlt als Aperitif oder als Begleiter zu einem Dessert mit getrockneten Früchten und ganz klassisch zu einer Leberpastete.

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

Fassreife |
10 Jahre Holzfass

Analysedaten |
Alkohol: 20,00 % | Säure: 4,74 g/l |
Restzucker: 106,00 g/l

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