

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

### Vintage

#### Geschmack |

Im Auge besticht der Port mit einem wunderschönen Dunkelrot und großer Farbtiefe. Die Aromen sind fein und noch zurückhaltend, von Primärfrucht nach dunklen Beeren und Gewürzen geprägt. Der wahre Charakter und das Potenzial des Ports offenbaren sich am Gaumen: Die dunkle Beerenfrucht ist wunderbar eingebunden, die Tannine sind feinkörnig und die außergewöhnliche Harmonie zwischen Fülle und Eleganz leitet in einen beeindruckenden Abgang über. Mag alles in allem die Primärfrucht in dieser Phase noch dominieren, so deutet die ausgewogene Tanninstruktur auf großes Reifepotenzial dieses Jahrgangsports hin.

#### Rebsorten |

Sousão  
Tinta Amarela  
Tinta Cão  
Tinta Francisca  
Tinta Roriz  
Touriga Franca

#### Fassreife |

2 Jahre große alte Holzfuder (Holzfässer)

#### Analysedaten |

Alkohol: 19,50 % | Säure: 5,00 g/l |  
Restzucker: 88,00 g/l

#### Passt zu ... |

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

