

Moscatel do Douro 5 Anos

Wein|expertise

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

Geschmack |

Klares, helles Goldgelb. Vollmundiger, gut strukturierter weißer Port mit frischer Säure. Erzeugt aus dem Lesegut alter Rebstöcke, die in 400-500 m Höhe auf Schiefer- und Granitböden wachsen. Am Gaumen angenehm frisch und lebendig, wunderbare Balance aus Süße und Säure. In der aromatischen Nase dominieren rebsortentypische Aromen von Orangen, tropischen Früchten und Muskat, dazu gesellen sich florale Noten, Nüsse, Gewürze und Honig. Die kurz vor der vollständigen Reife gelesenen Trauben (um hohe Säurewerte zu garantieren) wurden zu 100 % mit Stielen in klassischen Lagares vergoren. In seiner Heimat Portugal wird er gut gekühlt traditionell als Aperitif gereicht, aber auch als Begleiter von Desserts wie einer Obst- und Orangentarte und Käsekuchen spielt er seine Klasse vorzüglich aus.

Rebsorten |

Moscatel (100 %)

Fassreife |

5 Jahre

Analysedaten |

Alkohol: 19,50 % | Säure: 3,70 g/l |

Restzucker: 109,00 g/l

Passt zu ... |

Dessert: Früchte, Kuchen, Obstkuchen, Tarté / als Digestif

Fleisch: Schinken

