

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

Colheita White

Geschmack |

Die Farbe dieses unvergesslichen ultrararen Portweins, der bis zu seiner Abfüllung 54 Jahre lang durch die Zeit reiste, ist von einem intensiven Goldgelb und gleicht einem alten Goldschatz in flüssiger Form. Die Komplexität der Aromen ist schier unglaublich: Zunächst treten Noten von Trockenfrüchten wie etwa Aprikose zutage, dazu Haselnuss und gebrannte Mandel, danach offenbaren sich Nuancen von Orangenzesten und Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein voller Finesse und Eleganz. Die für einen weißen Colheita-Port charakteristische Säure schafft ein Gleichgewicht zu seiner Süße. Die Reifung im Holzfass und der bestens eingebundenen Branntwein unterstreichen seine erhabene Struktur. Im Finish bestechen die druckvolle Würze und ein endloser Nachhall.

Rebsorten |

Andere
Arinto
Código
Gouveio
Rabigato
Viosinho

Fassreife |

54 Jahre Barriques aus französischer Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 20,50 % | Säure: 5,40 g/l |
Restzucker: 110,60 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif
Dessert: Desserts mit Nüssen, Eis, Karamellcreme,
Kuchen
Geflügel: Foie Gras (Gänseleber, Gänsestopfleber
oder Entenstopfleber)
Käse: Reif

