Wein|expertise

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

Colheita

Geschmack |
10 Jahre im Pipa (Holzfass) gereifter Port . Präsentiert im Glas ein mittleres Ziegelrot mit hell-orangen Rändern. In der Aromatik rauchige Vanille-Noten von der langen Fasslagerung, begleitet von Aromen von Marmelade, Rosinen und getrockneten Aprikosen. Am Gaumen zeigt er einen mittleren Körper , ausgewogen im langen Abgang . Genießen Sie ihn leicht gekühlt als Aperitif oder als Begleiter zu einem Dessert mit getrockneten Früchten. Echte Portwein-Fans genießen ihn 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: 19,50 % | Säure: 4,57 g/l | Restzucker: 99,00 g/l

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