Wein|expertise

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

Vintage



Geschmack |
Der Vintage stammt aus einem einzigen, außergewöhnlich guten Jahrgang und wird nach 2 (-3) Jahren Fassruhe auf Flasche gezogen. Der von einem intensiven Dunkelrot und einem sehr feinen Bukett geprägte Port reift dort weiter, um nach 10 und mehr Jahren seinen optimalen Reifegrad zu erreichen. Aufgrund des während der Flaschenlagerung entstehenden Depots sollte er vor dem Genuss unbedingt dekantiert werden.

Rebsorten |
Andere
Tinta Amarela
Touriga Franca
Touriga Nacional

Fassreife |
Mehrere Jahre Eichenfass

Analysedaten |
Alkohol: k.A. % | Säure: 0,00 g/l |
Restzucker: k.A. g/l

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