

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

Colheita White

Geschmack |

Der weiße Colheita, abgefüllt im März 2023 nach 11 Jahren Reifezeit in Pipas, besticht im Glas durch seine goldgelbe Farbe. Das Bukett ist sofort ansprechend und facettenreich mit Noten von Haselnuss, Aprikose, Zitrusfrüchten, Honig und Gewürzen. Am Gaumen zeigt sich der Colheita delikate, noch mit sehr gutem Körper und gut eingebundener Säure. Vor allem die für die weißen Portweine von Niepoort typische pikante Säure bildet hier das notwendige Gleichgewicht zur Süße und sorgt für einen langen, kräftigen Abgang mit vielschichtigen Aromen. Etwas ganz Besonderes als leicht gekühlter Solist, ein hervorragender Aperitif. Klassisch wird er mit Trockenfrüchten und Kompott serviert. Aber auch zu Eierspeisen passt er sehr gut, zu einer Mandeltarte schmeckt er einfach großartig.

Rebsorten |

Andere
Arinto
Código
Gouveio
Rabigato
Viosinho

Fassreife |

11 Jahre Gebrauchte Holzfässer (Pipas),
französische Eiche (10%)

Analysedaten |

Alkohol: 20,00% | Säure: 4,40 g/l |
Restzucker: 64,00 g/l

Passt zu ... |

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

