

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

Colheita

Geschmack |

Auch nach 20 Jahren in der Pipa zeigt der COLHEITA 2003 im Glas eine schöne, dichte Farbe, orange und ziegelrote Nuancen dominieren. Beeindruckend reife, vielschichtige Nase mit Anklängen an Kirsche, Aprikose, Orangenschale, Karamell, Gewürze sowie gut eingebundene rauchige Nuancen. Trotz seines hohen Alters erstaunlich frisch am Gaumen mit begeisternd lebendiger Säure und noch kompakter Struktur, im Abgang endlos und elegant. Hergestellt aus Trauben von über 60 Jahre alten Rebstöcken in den Weinbergen der Douro-Region Cima Corgo. Klassisch wird der Colheita zu Desserts mit Eiern und Nüssen wie Mandeln, Haselnüssen oder Walnüssen serviert, wie zum Beispiel Mandeltarte, Crème brûlée oder Schokoladenflan. Leicht gekühlt eignet er sich auch hervorragend als Aperitif und wird traditionell mit Trockenfrüchten, gesalzenen Nüssen und Mandeln genossen. Portweinliebhaber kombinieren ihn auch mit cremigen Käsesorten wie Brie und Camembert aus Frankreich oder einem Serra aus Portugal.

Rebsorten |

Andere
Sousão
Tinta Amarela
Tinta Cão
Tinta Francisca
Tinta Roriz
Touriga Franca
Touriga Nacional

Fassreife |

Mindestens 10 Jahre Holzfass

Analysedaten |

Alkohol: 20,50 % | Säure: 4,66 g/l |
Restzucker: 110,00 g/l

Passt zu ... |

Dessert: Crème Brûlée
Fleisch: Leberpastete

