

Niepoort Vinhos
Douro (D.O.C.)

Redoma Branco

Geschmack |

Helles Goldgelb; kraftvoll, reichhaltig und intensiv im Mund; besitzt ein komplexes Bukett mit mineralischen Noten; die von bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken stammenden Trauben wurden zu 40 bis 50 Prozent in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut; erinnert mit seiner Tiefe und seinem finessenreichen Auftreten an große weiße Burgunder; damit sich seine Aromen frei entfalten können, sollte der zu Wildgeflügel passende Weißwein unbedingt ein bis zwei Stunden vor dem Genuss dekantiert werden.

Rebsorten |

Códega
Rabigato
Viosinho

Fassreife |

12 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 7,35 g/l |
Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Gebraten, Gedünstet, Gegrillt, Gekocht,
Geräuchert, Lachs, Meeresfrüchte, Schalentiere,
Tunfisch

Fleisch: Kalb, Leber, Schwein

Geflügel: Ente, Gans, Hähnchen, Pute

Gemüse: Pilze

Gerichte: Pasteten, Tapas

Käse: Käseplatte, Mittelreif, Weichkäse

Salat: mit Meeresfrüchten, Sommersalate

Wild: Fasan/Rebhuhn

