



2019 VintagePort 0,375 2019

Niepoort



Artikel Nr.	07312
Land	Portugal
Herkunft	Die Colheita-Weine sind Tawnies aus einem einzigen Jahrgang. Das geforderte Mindestalter beträgt sieben Jahre. Traditionsgemäß reifen diese Weine bei Niepoort jedoch sehr viel länger vor der Abfüllung.
Rebsorte	
Trinktemperatur	12-14°C
Ausbau	Die Trauben wurden in den traditionellen "Lagares" mit den Füßen behutsam gepresst, in der Kellerei in Vale de Mendiz, im Herz des Douro-Tals. Die Reifung erfolgte in Holzfässern (550L) in unseren Kellern in Vila Nova de Gaia. Der Jahrgang 2005 ergab sehr feine, elegante Weine, voller Charakter.
Füllmenge	0,375l
Beschreibung	Der Wein hat eine lebendige, brillante und tiefe Farbe mit roten und braunen Reflexen; Noten von Holz und trockenen Früchten mit einem langen und komplexen Abgang.
Empfehlung	Der Colheita harmonisiert besonders gut mit Crème Brûlée und prinzipiell mit allen Desserts mit Trockenfrüchten oder Nüssen. Als Aperitif passt er hervorragend zu Foie Gras.
Über den Winzer	1987 trat Dirk van der Niepoort als fünfte Generation in das Familienunternehmen ein. Heute gilt er als einer der innovativsten und unkonventionellsten, aber auch erfolgreichsten Weinmacher Portugals. Ob Einstiegswein, Spitzencuvée oder Portwein jeder Couleur - wir können nur zustimmen, wenn Vinum über ihn schreibt: Portugal, wie es Spaß macht...