



Ruby Port

Niepoort



Artikel Nr.	07395
Land	Portugal
Herkunft	aus der Steillage Cima Corgo aus über 30 Jahre alten Rebstöcken
Rebsorte	Sousão, Tinta Amarela (100%), Tinta Cão, Tinta Francisca (100%), Tinta Roriz, Touriga Franca (100%)
Qualitätsbezeich.	D.O.C.
Geschmack	fruchtig
Trinktemperatur	12 - 14°C
Ausbau	Handlese, Maischegärung, die Gärung erfolgt in Lagares 3 Jahre in großen, alten Holzfudern gelagert
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Süß, fruchtig, ca. 3 Jahre alt. Dunkelrote Farbe, erfrischender Duft nach dunklen Früchten, der sich am Gaumen fortsetzt und sich mit mineralischen Nuancen vermählt. Ein jugendlicher Port mit gutem Extrakt und feiner Balance.
Empfehlung	Servieren Sie ihn am besten nach dem Essen, entweder solo oder mit weichen Käsen.
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...