



Niepoort Colheita 2007

Niepoort Vinhos

Artikel Nr.	07323
Land	Portugal
Herkunft	oberes Dourotal Vale do Pinhao und Ferrao
Rebsorte	(%)
Qualitätsbezeich.	Colheita
Geschmack	süß
Trinktemperatur	12°C
Ausbau	handgelesen, fußgestampft, langsame Reifung in älteren Barriques aus französischer Eiche
Boden	Schiefer
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	rötliche Farbe mit ziegelroten Reflexen und einem bräunlichen Rand. Samtiger Duft nach altem Holz, mit einem Hauch von trockenen Aprikosen und Karamell. Zeigt sein Alter besonders am Gaumenanfang, bewahrt dennoch eine große Frische und Säure, mit einer gut ausgeprägten, anhaltenden Struktur, die zu einem langen und komplexen Abgang führt.
Empfehlung	zu Desserts mit Nüssen, Eiern, Karamell, Vanille oder Kaffee. Auch zu gereiftem Käse oder leicht gekühlt als Aperitiv. Interessant auch in Kombination mit 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...