



White Port DOC

Weingut

Dirk van der Niepoort ist der shooting star des portugiesischen Weinbaus. Hineingeboren in ein mehr als 160 Jahre altes Traditionshaus verbrachte Niepoort viele Studien- und Wanderjahre in vielen Teilen der Welt. Zurückgekehrt nach Portugal ist er mit innovativen und teilweise auch unkonventionellen Ideen, die er sich anschickte, kompromisslos umzusetzen. Als darling der internationalen Presse hatte er publikumswirksamen Rückenwind und es dauerte nicht lange, bis Dirk van der Niepoort für eine ganze Generation junger Önologen in Portugal zur Leitfigur erkoren wurde. Inzwischen reüssiert er nicht nur mit großartigen Portweinen, sondern gilt zunehmend als Speerspitze für charaktervolle, portugiesische Rotweine.

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 19.50 % Vol.

Restzucker: 102.00 g/l

Säure: 3.50 g/l

Geschmack: fruchtig süß

Anbaugebiet: Douro

Rebsorten: Arinto, Códega, Gouveio, Rabigato, Viosinho andere

Ausbau

alte, kleine Eichenfässer

Sensorik

Dunkle Goldtöne mit einem frischen Aroma von Nüssen und Spuren von Früchten. Halbtrocken auf dem Gaumen, in perfektem Zusammenspiel mit dem Weinbrand, der diesem Wein seine hervorragende Struktur verleiht.

Passt gut zu

Aperitif

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Der weiße Portwein von Niepoort wird aus weißen Rebsorten bereitet (Malvasia Fina, Viosinho und Gouveio). Der weiße Portwein reift ein Jahr lang in großen Eichtanks, danach mindestens drei Jahre in kleineren alten Eichenfässern, bevor er abgefüllt wird. Dunkle Goldtöne mit einem frischen Aroma von Nüssen und Spuren von Früchten. Halbtrocken auf dem Gaumen in perfekter Interaktion mit dem Weinbrand, der diesem Wein seine hervorragende Struktur verleiht. Servieren Sie ihn gekühlt als Aperitif, aber unbedingt auch zum Dessert oder allein zum Abschluss einer Mahlzeit.