



Niepoort Colheita 2004

Aperitif - Portwein

Jahrgang 2004 - 0,75 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 59,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 44,70

Artikel: Niepoort Colheita 2004

Land: Portugal

Region: Douro, Vale do Pinhão und Ferrão

Erzeuger: Niepoort (Vinhos) S.A.

Jahrgang 2004

Fass: Mindestens 7 Jahre in "Pipas" (kleinen Holzfässern) gereift.

Rebsorte: Sousão, Tinta Amarela, Tinta Cão, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Francesa, Touriga Nacional und andere.

Alkohol: 20%

Restzucker: 110,00 g/l

Säure: 4,55g/l

Farbe: Helles Rot und ziegelroten Reflexen und einem bräunlichem Rand.

Aroma: Sehr schönes, samtig-weiches Bukett mit Holzaromen vom langen Fassausbau, Noten nach getrockneten Aprikosen und Karamell.

Geschmack: Am Gaumen immer noch sehr präsent.

Abgang: Ausdrucksstark am langen Abgang mit großer Tiefe.

Trinktemperatur: 18° C

Serviervorschläge: Als Aperitif passt er hervorragend zu Foie Gras. Besonders gut harmoniert er mit Crème brûlée und prinzipiell mit allen Desserts mit Trockenfrüchten oder Nüssen. Zu Blauschimmelkäse und Hartkäse.

Diese besondere Art von Port, kurz Colheita genannt (das Wort bedeutet in der portugiesischen Sprache Ernte), sind Ports aus einem Jahrgang, welcher vom Portwein-Institut als „Gut“ anerkannt ist.

Im Unterschied zu Vintage-Ports reifen Colheitas mindestens sieben Jahre im Holzfass; ab dem achten Jahr dürfen sie auf Flasche gezogen werden. Ihre Farbe ist lohfarben bis bernsteinbraun („tawny“), der Geschmack ist kräftig-würzig. Das Erntejahr und das Abfülldatum stehen immer auf der Flasche.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: Niepoort (Vinhos), S.A.

Anschrift: Rua Cândido dos Reis, 670 4400-071 Vila Nova de Gaia Portugal

Datenblatt : Niepoort Colheita 2004

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006
Letzte Aktualisierung: 23.11.2022