



Niepoort Colheita White 2012

Aperitif - Portwein

Extrem limitierter Colheita White mit großem Reifepotential.

Jahrgang 2012 - 0,75 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 48,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 36,50

Artikel: Niepoort Colheita White 2012

Land: Portugal

Region: Douro, Vale do Pinhão und Ferrão

Erzeuger: Niepoort (Vinhos) S.A.

Jahrgang 2012

Abgefüllt: 03.2023

Fass: 10 Jahre in mindestens 50 Jahre alten Pipas (Holzfässern) gereift.

Rebsorte: Arinto, Códega, Gouveio, Rabigato, Viosinho u.a.

Alkohol: 20%

Restzucker: 64,0 g/l

Säure: 4,4 g/l

Farbe: Goldgelb im Glas

Aroma: Das Bukett ist komplex mit Noten von Haselnüssen, Aprikosen, Zitrusfrüchten, Honig und Gewürzen.

Geschmack: Am Gaumen ist der Wein sehr delikat, zeigt aber Struktur. Durch die lange Lagerung in Eichenfässern ist der Branntwein mit seinen vielschichtigen Aromen gut integriert. Die für die weißen Portweine von Niepoort typische pikante Säure steht im Gleichgewicht zur Süße und sorgt für einen langen, kräftigen Abgang.

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Serviervorschläge: Passt hervorragend zu Eierspeisen, Kaffee- oder Vanillespeisen, Mandelkuchen. Zu Desserts mit Nüssen, Eis, Karamellcreme, Kuchen.

Zu Geflügel: Foie Gras (Gänseleber, Gänsestopfleber oder Entenstopfleber) oder zu reifem Käse. Gekühlt auch sehr gut als Aperitif.

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

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 08.03.2024