

**NIEPOORT**  
**Garrafeira Port DOC**  
**Portugal**



Jahrgang: 1983  
Inhalt: 75 cl  
Produzent: **Niepoort**  
Traubensorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto  
Cão, Tinta Roriz (Tempranillo), Sousao  
Alkoholgehalt: 20.00% Vol.  
Auschenktemperatur: 14-16°

Restzuckergehalt: 110.0 g/l  
Säuregehalt: 3.43g/l

Die zweite Generation der Familie Niepoort hatte, Ende des 19. Jahrhunderts, die glückliche Idee bei einer deutschen Glasfabrik in Oldenburg ca. 4000 geblasene dunkelgrüne Glasbehälter zu erwerben. Die bauchigen Flaschen umfassen 8-11 Liter und werden heutzutage "Demijohns" genannt. Nach einer ersten Reifephase im Fass, werden die besten Weine zur Vollendung in die mit Korken verschlossenen Glasflaschen gefüllt (Garrafeira). 2018 wurden von 131 Demijohns gerade mal 1660 gefüllt. Dank einer überdurchschnittlich langen Reifezeit im Fass ist der Wein präzise und von wunderschöner Komplexität. Die Frucht tritt allmählich in den Hintergrund und lässt Aromen von Haselnüssen frei. Am Gaumen offenbart der Wein großartige Komplexität und Balance - die wunderschöne Säure sorgt für Präzision und Eleganz. Pikante geprägt, bewegt sich das Geschmacksspektrum von frischer, an Pflaumen erinnernden Frucht, über zart schokoladiger Süsse, hin zu würzig-nussigen Nuancen. Der endlose Abgang ist frisch und delikate zugleich.

### **Empfehlung**

---

Passt hervorragend zu "Queijo da Serra", Stilton oder anderen Blauschimmelkäsesorten und zu Eierdesserts wie "Pão de Ló" (portugiesischer Biskuitkuchen).