

NIEPOORT
Vintage Port DOC
Portugal



Jahrgang:	2005
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Niepoort
Traubensorten:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tempranillo (Tinto Fino), Sousão
Alkoholgehalt:	20.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	14-16°
Bewertung:	Jancis Robinson 18.5

Restzuckergehalt:	97.9 g/l
Säuregehalt:	4,06 g/l

Im Bouquet zeigen sich Aromen von frischen Feigen, Waldbeeren und Korinthen, unterlegt mit Noten von gerösteten Nüssen, Karamell und Melasse. Kraftvoll und seidig, mit wunderbarer Tannin Struktur.

Empfehlung

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