# NIEPOORT
## Vintage Port DOC
## Bioma Vinha Velha Portugal (*)




| | |
|---|---|
| Jahrgang: | 2016 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | **Niepoort** |
| Traubensorten: | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tempranillo (Tinto Fino), Sousão |
| Alkoholgehalt: | 19.50% Vol. |
| Ausschenktemparatur: | 14-16° |
| Bewertung: | Parker 95-97 |
| Restzuckergehalt: | 101.0 g/l |
| Säuregehalt: | 4.34 g/l |

Das Herzstück des Konzepts hinter Bioma „Vinha Velha“ ist ein ganz besonderer Weinberg (Vinha da Pisca) in einem speziellen Abschnitt des Douro-Tals. Für viele Jahre sorgte dieser Weinberg für das Rückgrat der Niepoort Vintage Ports. Seit 2005 wurde die besondere Qualität dieses Weinbergs eingehend studiert und biologisch bewirtschaftet. Der Bioma „Vinha Velha“ ist somit gewissermassen ein «Lagen-Vintage Port» und „Vinha Velha“ (alter Weinberg), bezieht sich auf das außergewöhnliche Alter der Reben in der Vinha da Pisca, von denen die meisten älter als 80 Jahre sind. Die Reifung erfolgt in sogenannten Pipas, mit 550-Liter Fassungsvermögen und dauert drei Jahre. Mit Aromen von schwarzen Kirschen, Powidl und Dörrfrüchten, unterlegt von würzigen Noten nach Tabak, Weihnachtsgewürzen und dunklem Nougat. Gute Balance von Süsse und zart mineralisch anmutender Frische.

***Empfehlung***

---

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