

NIEPOORT
Secundum Vintage Port DOC
Portugal (*)



Jahrgang:	2000
Inhalt:	37.5 cl
Produzent:	Niepoort
Traubensorten:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tempranillo (Tinto Fino)
Alkoholgehalt:	20.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	14-16°
Bewertung:	Parker 90

Entdecke einen echten Geheimtipp aus dem Hause Niepoort: den Secundum Vintage. Dieser besondere Portwein wurde als zweite Art des klassischen Vintage-Ports kreiert - mit dem Anspruch, schon jung trinkbar zu sein und dennoch das Potenzial für Jahrzehnte der Reifung in sich zu tragen. Süß, ausdrucksstark und voller konzentrierter Frucht, zeigt er reife Tannine und eine jugendliche Frische - ein echter Mozart unter den Ports: elegant, charmant und vielschichtig, mit feiner Struktur und beeindruckender Tiefe.

Empfehlung

Ein Wein, der sich ideal zu Blauschimmelkäse wie Stilton oder „Queijo da Serra“ genießen lässt - und ebenso hervorragend zu süßen Desserts und Schokolade passt. Jetzt genießen oder über Jahre hinweg zur Perfektion reifen lassen.