



Late Bottled Vintage Vinho do Porto DOC 2017

Expertise

Jahrgang:	2017
Alkoholgehalt:	19.50 % Vol.
Restzucker:	90.00 g/l
Säure:	4.70 g/l
Geschmack:	Fruchtig süß
Anbaugebiet:	Douro
Rebsorten:	Sousão, Tinta Amarela, Tinta Cão, Tinta Francisca, Tinta Roriz.

Weingut

Dirk van der Niepoort ist der shooting star des portugiesischen Weinbaus. Hineingeboren in ein mehr als 160 Jahre altes Traditionshaus verbrachte Niepoort viele Studien- und Wanderjahre in vielen Teilen der Welt. Zurückgekehrt nach Portugal ist er mit innovativen und teilweise auch unkonventionellen Ideen, die er sich anschickte, kompromisslos umzusetzen. Als darling der internationalen Presse hatte er publikumswirksamen Rückenwind und es dauerte nicht lange, bis Dirk van der Niepoort für eine ganze Generation junger Önologen in Portugal zur Leitfigur erkoren wurde. Inzwischen reüssiert er nicht nur mit großartigen Portweinen, sondern gilt zunehmend als Speerspitze für charaktervolle, portugiesische Rotweine.

Ausbau

zwischen 4-6 Jahre im großen Holzfass

Sensorik

Dunkles Rubin. Noten von roten und schwarzen Früchten (Kirschen), ein Hauch von Pfeffer und bitterer Schokolade. Am Gaumen voluminös, kräftige Tannine, dennoch sanft und elegant.

Passt gut zu

Weichkäsen, Schokoladendesserts oder einem Pfeffersteak!

Lagerfähig

20 Jahre

Tipp

Je länger die Reife im Holzfass, umso balsamischer werden die Aromen- und Geschmacksnoten. Die Gerbstoffe des Weines werden abgebaut, neue Aromen kommen durch den Einfluß des Sauerstoffs dazu. Nach 4 Jahren ist der Wein nicht mehr rot, sonderneher bernsteinfarben mit mahagonifarbenen Reflexen. Ein absolutes Geschmackserlebnis.