



Niepoort Dry White

Der weiße Portwein von Niepoort wird aus weißen Rebsorten bereitet (Malvasia Fina, Viosinho und Gouveio). Der weiße Portwein reift ein Jahr lang in großen Eichentanks, danach mindestens drei Jahre in kleineren alten Eichenfässern, bevor er abgefüllt wird. Dunkle Goldtöne mit einem frischen Aroma von Nüssen und Spuren von Früchten. Halbtrocken auf dem Gaumen in perfekter Interaktion mit dem Weinbrand, der diesem Wein seine hervorragende Struktur verleiht.

VINIFIKATION

Die Trauben liegen für längere Zeit auf der Maische, und werden gelegentlich nach traditioneller Methode mit den Füßen behutsam gepreßt. Die Gärung hält fast bis zur Trockenheit, vor dem Zusatz von Branntwein. Der Wein reift in kleinen Holzfässern aus Eiche (Barriques) in den Kellereien in Vila Nova de Gaia mindestens dreieinhalb Jahre bevor er abgefüllt wird.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Mit Goldtönen und einem frischen Aroma von Nüssen und Mandeln, das im Mund lange nachklingt; der Abgang ist frisch, zugleich konzentriert wegen der langen Reifung in kleinen, älteren Holzfässern (Barriques).

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Covelinhas und Pombal

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER Über 30 Jahre REBSORTEN Códaga, Rabigato, Viosinho, Arinto und Gouveio

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000–6000 LESEZEITRAUM September/Oktober LESEART Hand

GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fußpresse REIFUNG Barriques TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 76.4

RESTZUCKER (G/DM³) 56 ALKOHOLGEHALT (%) 19.5 BAUMÉ 0.8 PH-WERT 3.52 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.1

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.3 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 42 VOLUMENMASSE (G/CM³) 1

ALLERGENE Contém Sulfitos

PASSENDES ESSEN Der Niepoort Dry White schmeckt hervorragend gekühlt als Aperitif oder als Longdrink mit Tonic, einer Scheibe Zitrone oder etwas Zitronenschale und Eiswürfeln.

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

