



## Niepoort White-Pota

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. Servieren Sie ihn gekühlt als Aperitif, aber unbedingt auch zum Dessert oder allein zum Abschluss einer Mahlzeit.

### VINIFIKATION

Die weißen Trauben liegen für längere Zeit auf der Maische, und werden gelegentlich nach traditioneller Methode mit den Füßen behutsam gepreßt. Nach dem Zusatz von Brantwein, wird der Weiße Port für ein Jahr in großen Holzfudern gelagert. Danach reift er mindestens drei weitere Jahre in kleineren, alten Eichfässern, bevor er abgefüllt wird.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Dunkle Goldtöne mit einem frischen Aroma von Nüssen und Spuren von Früchten. Halbtrocken auf dem Gaumen, in perfektem Zusammenspiel mit dem Weinbrand, der diesem Wein seine hervorragende Struktur verleiht.

### PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Covelinhas und Pombal  
DURCHSCHNITTliches REBALTER Über 60 Jahre REBSORTEN Códaga, Rabigato, Viosinho, Arinto Gouveio und andere  
PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000-6000 ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat  
LESEZEITRAUM September/Oktober LESEART Manuell GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft  
REIFUNG In Barriques TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 123,3 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 103 ALKOHOLGEHALT (%) 19,4  
BAUMÉ 3,3 PH-WERT 3,61 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 3,8 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0,3 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 72  
VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 1,02 ALLERGENE Sulfite  
PASSENDES ESSEN Servieren Sie ihn gekühlt als Aperitif, aber unbedingt auch zum Dessert oder allein zum Abschluss einer Mahlzeit.

#### FLASCHE



#### KASTEN



#### PALETTE

