



Niepoort 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. 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 Còdega, Rabigato, Viosinho, Arinto, Gouveio und andere

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

GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fußgestampft REIFUNG Barriques TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 122

RESTZUCKER (G/DM³) 105 ALKOHOLGEHALT (%) 19.5 BAUMÉ 3.3 PH-WERT 3.71 GESAMTSÄURE (G/DM³) 3.04

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.2 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 38 VOLUMENMASSE (G/CM³) 1.02

ALLERGENE Contém Sulfitos

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

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

