



Niepoort Colheita White Port 1968

Die Komplexität der Aromen ist schier unglaublich: zunächst Noten von Trockenfrüchten wie Aprikosen, Mango, Ananas, dazu Haselnuss und geröstete Mandeln, dann Nuancen von Orangenzesten und Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein sehr fein und elegant. Wir hatten ein wenig die Süsse eines weissen Portweins erwartet, fanden sie aber so gut integriert, dass man sie gar nicht wahrnimmt. Denn die für einen weissen Colheita charakteristische Säure ist mit der Süsse wunderbar ausbalanciert. Der Ausbau im Holzfass und der gut integrierte Branntwein unterstreichen die edle Struktur. Der Abgang besticht durch seine kräftige Würze, etwas Kaffee, Caramel und einen endlosen Nachhall.

| | |
|----------------|---|
| Produzent | Niepoort Vinhos |
| Kategorie | Portwein |
| Land | Portugal |
| Region | Porto |
| Jahrgang | 1968 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 20.5000 % |
| Lagerfähigkeit | bis 2068 |
| Traubensorten | Códega, Rabigato, Viosinho , Arinto, Diverse autochthone Rebsorten, Gouveio |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 567161 |
| Passt zu | gereiftem Käse, Desserts, Käse |
| Bewertungen | Robert Parker 97/100 |



Vinifikation

Colheitas sind Portweine aus einer einzigen Ernte, die mindestens sieben Jahre in Holzfässern gereift werden, bevor sie abgefüllt werden. Dieser 1968er ruhte jedoch fast 55 Jahre in Niepoort's kühlen Kellern in Vila Nova de Gaia, wo er zur Perfektion ausreifen konnte.

Terroir

Schieferböden

