

NIEPOORT
Garrafeira Port DOC
Portugal



Jahrgang: 1987
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Niepoort**
Traubensorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Roriz (Tempranillo), Sousao
Alkoholgehalt: 20.00% Vol.
Auschenktemperatur: 14-16°

Restzuckergehalt: 107 g/l
Säuregehalt: 3.26g/l

Die zweite Generation der Familie Niepoort hatte, Ende des 19. Jahrhunderts, die glückliche Idee bei einer deutschen Glasfabrik in Oldenburg ca. 4000 geblasene dunkelgrüne Glasbehälter zu erwerben. Die bauchigen Flaschen umfassen 8-11 Liter und werden heutzutage "Demijohns" genannt. Nach einer ersten Reifephase im Fass, werden die besten Weine zur Vollendung in die mit Korken verschlossenen Glasflaschen gefüllt (Garrafeira). 2018 wurden von 252 Demijohns 3200 gefüllt. Die Aromen offenbaren nach nur 4 Jahren Holzfaslagerung zarte Fruchtnoten, danach wurde der Wein in die Demijohns umgezogen. Aromen von Tabak und delikaten kandierten Früchten zeugen von erster Reife. Am Gaumen vibriert dieser Garrafeira richtiggehend, Süße und Säure befinden sich in wunderschöner Balance. Noten von Beeren und ein langes, cremiges Finish vervollständigen das Bild.

Empfehlung

Passt hervorragend zu "Queijo da Serra", Stilton oder anderen Blauschimmelkäsesorten und zu Eierdesserts wie "Pão de Ló" (portugiesischer Biskuitkuchen).