Porto Colheita 2013

CHF 48.50 | 10 cl = CHF 6.47

Der Niepoort Colheita präsentiert sich mit einer eleganten Balance aus reifer Frucht, Nussaromen und einer feinen oxidative Note. Am Gaumen zeigt er Tiefe und Komplexität mit Noten von getrockneten Feigen, karamellisierten Mandeln und einem Hauch Orangenschale. Die Textur ist samtig, der Abgang langanhaltend und delikat.

Produzent	Niepoort Vinhos
Kategorie	Portwein
Land	Portugal
Region	Porto
Jahrgang	2013
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	20.0 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	567863
Passt zu	Blauschimmelkäse, Desserts, Desserts mit Schokolade
Bewertungen	Vinum 90/100

Vinifikation

Die Trauben für den Colheita wurden sorgfältig von Hand gelesen und anschliessend traditionell in Granit-Lagares mit den Füssen gestampft – eine Methode, die maximale Extraktion bei gleichzeitiger Schonung der Frucht erlaubt. Danach reifte der Wein über ein Jahrzehnt in sogenannten Pipas, 550-Liter-Holzfässern, in denen er seine charakteristische oxidative Reife und aromatische Komplexität entwickeln konnte.

Terroir

Die Trauben stammen aus alten Reben in der Region Cima Corgo im Douro-Tal. Die Schieferböden und das kontinentale Klima mit heissen Sommern und kalten Wintern verleihen den Trauben Konzentration, Mineralität und Struktur – ideale Voraussetzungen für langlebige Portweine.

Geschichte

Niepoort ist ein Familienunternehmen mit langer Tradition im Portwein-Handel. Seit 1842 steht der Name Niepoort für handwerklich hergestellte Weine mit Charakter und Tiefe. Colheita Ports sind Jahrgangs-Tawnys, die mindestens 7 Jahre im Fass reifen .