



Porto Dry White

CHF 19.80 | 10 cl = CHF 2.64

Weisser Portwein die interessante Alternative. Der trockene weisse Portwein hat einen ungewöhnlichen Stil. Die Trauben durchlaufen eine lange Einmischung mit Schale und Trester. Der endgültige Verschnitt enthält verschiedene gereifte Weine, die in kleinen, alten Eichenfässern in den Kellereien in Vila Nova de Gaia vor der Abfüllung mindestens dreieinhalb Jahre lagern. Der Niepoort Dry White schmeckt hervorragend gekühlt als Aperitif oder als Longdrink mit Tonic, einer Scheibe Zitrone oder etwas Zitronenschale und Eiswürfeln.

| | |
|----------------|---|
| Produzent | Niepoort Vinhos |
| Kategorie | Portwein |
| Land | Portugal |
| Region | Porto |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 19.5 % |
| Lagerfähigkeit | 15 Jahre |
| Traubensorten | Códega, Rabigato, Viosinho , Arinto, diverse autochthone Rebsorten |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 567160 |
| Passt zu | Apéro |



Vinifikation

Die Gärung hält fast bis zur Trockenheit, vor dem Zusatz von Branntwein. Der Wein reift in kleinen Holzfässern aus Eiche (Barriques) in den Kellereien in Vila Nova de Gaia mindestens dreieinhalb Jahre bevor er abgefüllt wird.

Terroir

Schieferböden

Geschichte

Der weisse Portwein von Niepoort wird aus weissen Rebsorten bereitet (Malvasia Fina, Viosinho und Gouveio). Die Trauben liegen für längere Zeit auf der Maische, und werden gelegentlich nach traditioneller Methode mit den Füssen behutsam gepresst.

