



Porto LBV 2017

Eine vollwertige Alternative zum Vintage Port. Ein spät abgefüllter Jahrgangsport, der länger als bei Vintage Ports vorgeschrieben im Fass lagert und einen Teil seiner Entwicklung bereits hinter sich hat. Sattes Rubinrot. In der Nase eine Mischung aus Rosinen-, Schokoladen- und Pflaumenaromen. Im Gaumen unheimlich tief und schmelzig. Man hat das Gefühl, in süsse, reife schwarze Beeren zu beissen. Pfeffrig, fruchtiges Finale mit charmantem Charakter.

Produzent	Niepoort Vinhos
Land	Portugal
Region	Porto
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	20.0 %
Trinktemperatur	15°
Lagerfähigkeit	bis 2087
Traubensorten	Tinto Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	568467
Passt zu	mildem Käse, Weichkäse, Rind, Kalbfleisch, Lamm, Wild, Käse, Desserts



Vinifikation

Ein spät abgefüllter Jahrgangsport, der länger als bei Vintage Ports 4 bis 6 Jahre im Fass lagert und einen Teil seiner Entwicklung bereits hinter sich hat.

Terroir

Die Weinberge des Niepoort LBV sind über 70 Jahre alt und befinden sich hauptsächlich auf Schieferböden. Die Pflanzdichte beträgt 4.000 bis 6.000 Pflanzen pro Hektar. Sie werden in Guyot und Cordon Royat geschnitten und von Hand gelesen.

Geschichte





Niepoort ist ein portugiesisches Weingut, das 1842 gegründet wurde. Es wird derzeit von Dirk Niepoort, in fünfter Generation der Familie, die ihm seinen Namen gibt, geleitet. Sie wenden die traditionellen portugiesischen Techniken wie das Treten von Trauben, die Gärung in Betontanks oder die Reifung in Portwein-Holzfässern mit 550 Liter Inhalt an und bauen gleichzeitig auf neue Techniken, die es ihnen ermöglichen, die Trauben mit größter Sorgfalt zu verarbeiten. Sie haben Weinberge an verschiedenen Orten, einige davon Hundertjährig, und ihr Weinkeller befindet sich in der Stadt Vila Nova de Gaia.

