



Porto Bioma Vintage 2016

Der Wein präsentiert sich im Glas in dunklem Rubin. Mit Noten von dunklen Beeren und einer seidigen Struktur am Gaumen, zeigt er eine grossartige Verschmelzung von Eleganz und Kraft.

Produzent	Niepoort Vinhos
Land	Portugal
Region	Porto
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	19.5 %
Trinktemperatur	13° - 15°
Lagerfähigkeit	bis 2081
Traubensorten	Tinta Amarela, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	577966
Passt zu	Desserts, Blauschimmelkäse
Bewertungen	Robert Parker 92/100



Vinifikation

Mit Bioma will Niepoort einen Jahrgangsportwein anbieten, der sich am Stil der Siebzigerjahre orientiert, als Portweine in kleinen Fässern verschifft und in England abgefüllt wurden. Die Trauben werden mitsamt allen Stielen in grossen Granitsteinbecken mit den Füßen bearbeitet. Nach der Anreicherung mit Weinbrand ruht der Wein im Winter. Im Frühling wird er in Fässer zu 550 Litern gefüllt, wo er bis zur Abfüllung während dreier Jahre reift.

Geschichte

Biologischer Vintage-Port von alten Reben. Vintage Bioma ist eine neue Spezialität im Premiumbereich von Niepoort. Das Traubengut entstammt 80- bis 100-jähriger Reben des Weinbergs «Vinha da Pisca», welcher seit 2005 von Niepoort nach den Richtlinien biologischen Weinbau bearbeitet wird.

