

Niepoort Port, Vintage 2007

Beschrijving

De Douro-Vallei waar de beste Portwijnen worden gemaakt is een prachtig schouwspel. De rivier slingert zich in kronkelige bewegingen doorheen diepingesneden valleien. Erkend door het Werelderfgoed is dit één van de mooiste wijngebieden ter wereld. Portwijn is een versterkte wijn. Dwz dat door mutatie (toevoeging van alcohol tijdens het gistingsproces) de gisting wordt stopgezet en de Port een natuurlijke zoete smaak behoudt omdat niet alle suikers zijn omgezet in alcohol. We onderscheiden 3 soorten Port's : Ruby, Tawny en White. Ruby is de meest fruitige die weinig of geen houtopvoeding kreeg. Tawny rijpt op houten vaten en White port is uiteraard de witte versie die soms ook op vat wordt gerijpt. Een Vintage-Port rijpt 2-3 jaar op grote houten vaten. Daarna gaat hij op de fles om verder te kunnen rijpen. Het is de bedoeling om een Vintage 10-15 jaar te laten rijpen in uw kelder zoals een jonge rode wijn. Het is een fruitbom, krachtig en sterk die door de rijping op fles zachtjesaan getemd wordt. Meer info op www.niepoort-vinhos.com

Gerecht

Serveer aan 12-15° bij oude kazeib, Stilton, chocoladedessert... Decanteren om het sap te scheiden van het depot, openen daarna max 2-3 dagen bewaren

Bewaartijd	+15 jaar
Appellatie:	Porto
Type:	Niepoort
Alcoholgehalte:	18,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

De VinothEEK

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare

Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinothEEK.be • www.vinothEEK.be