## Niepoort

# Niepoort Dry White

| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 400701 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 19,5 % |
| **Anbauregion:** | Porto e Douro |
| **Farbe:** | Weiß |
| **Fasslagermonate:** | 50 |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Restzucker:** | 43,400 g/l |
| **Säure:** | 3,990 g/l |
| **Serviertemperatur:** | 9 |
| **EAN:** | 5602840023000 |

### Preise

**Flasche 12,10 €** brutto
Preis pro Liter: 16,13 €
*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Der weiße Portwein von Niepoort wird aus weißen Rebsorten bereitet (Malvasia Fina, Viosinho und Gouveio). Der weiße Portwein reift ein Jahr lang in großen Eichentanks, danach mindestens drei Jahre in kleineren alten Eichenfässern, bevor er abgefüllt wird. Dunkle Goldtöne mit einem frischen Aroma von Nüssen und Spuren von Früchten. Halbtrocken auf dem Gaumen in perfekter Interaktion mit dem Weinbrand, der diesem Wein seine hervorragende Struktur verleiht.

Die Trauben liegen für längere Zeit auf der Maische, und werden gelegentlich nach traditioneller Methode mit den Füßen behutsam gepreßt. 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.

Mit Goldtönen und einem frischen Aroma von Nüssen und Mandeln, das im Mund lange nachklingt; der Abgang ist frisch, zugleich konzentriert wegen der langen Reifung in kleinen, älteren Holzfässern (Barriques).

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite, Mandeln, Nüsse und Nusserzeugnisse

5 602840 023000 >