



Wijnfiche
Niepoort – Porto LBV 20%
PORTO – 2017

**Domein
Niepoort**

Niepoort is een familiedomein dat al sinds 1842 bestaat. Niepoort ligt in het historische centrum van Vila Nova de Gaia, een magische plaats waar portwijnen rijpen in oude vaten. De druiven voor deze porto komen van de wijngaarden in Cimo Corge in de Dourovallei. Traditiegewijs bottelt men de LBV's 4 jaar na het oogsten.

Vinificatie

De LBV van Niepoort rijpt gedurende 4 à 6 jaar in grote houten vaten. De vinificatie- en rijpingsmethoden zijn in overeenstemming met de vereisten voor een LBV: volle rode portowijnen met druiven van 1 oogstjaar. LBV of Late Bottle Vintage is een categorie die in de jaren 60 populair werd en het gat tussen Ruby en Vintage Port opvult. Een langere rijpingsperiode geeft de LBV een rijker en ronder karakter.

Smaak

Deze LBV heeft een donkere, robijnrode kleur. Aroma's van donkere chocolade en bosvruchten tegen een kruidige achtergrond. Stevige structuur in de mond gecombineerd met een frisse zuurtegraad. Dankzij de aanwezigheid van het primaire fruit kan de wijn reeds jong geconsumeerd worden. Liefhebbers van meer ontwikkelde aroma's (denk hierbij aan walnoten) kunnen deze porto gerust nog even wegleggen in de kelder.

Gerechten

Kaas - Cheddar | Lam | Steak | Dessert met chocolade | Chocolade moelleux

Algemene info

Type: Apero & Digestief

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 14-16°C



