



Late Bottled Vintage DOC Vinho do Porto 2019

Rote Früchte, Gewürze, schwarze Schokolade, kraftvoll und komplex, großes Lagerpotential

Winzer: Niepoort (Douro)

Region: Douro

Rebsorte: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz

Farbe: rot

Ausbau: 4-5 Jahre in großen Holzfässern

Alkohol: 19.5 % vol

Trinktemperatur: 14 - 16°C

Kulinarischer Tipp: Desserts mit Bitterschokolade, würziger Käse, zu Wild und Lamm

0.75 l – Bestellnummer n334019

in Geschenkverpackung

Niepoort (Douro) Douro

Der charismatische Lockenkopf von Dirk van der Niepoort spiegelt in seiner Ungezähmtheit vortrefflich den Charakter dieses Mannes, der in seinem Ideenreichtum und Tatendrang kaum zu bändigen ist. Er hat es mit Neugier, Unerschrockenheit und Innovationsgeist bis an die Weltspitze der Weinproduzenten geschafft und durch seine Kooperationsprojekte mit anderen Winzern dem portugiesischen Wein ein neues Image und neue Märkte verschafft. Mit dem Hintergrund eines ursprünglich niederländischen Familienunternehmens, das seit 1842 im Portweingeschäft tätig war, startete Dirk in fünfter Generation 1987 seine eigenen Unternehmungen, nachdem er in St. Gallen Wirtschaft studiert hatte. Mit seiner Schwester kaufte Dirk Niepoort verschiedene Weingüter mit eigenen Rebflächen in den Regionen

Douro, Dão und Bairrada. Die Kellerei zur Reifung der Portweine blieb weiterhin in Vila Nova de Gaia am Südufer des dort mündenden Douro an der Atlantikküste, gegenüber von Porto gelegen. Dirk Niepoort hatte von Anfang an das Potential der unzähligen autochthonen Rebsorten Portugals für trockene Weine erkannt, die bis zu dieser Zeit nur in einfachen Qualitäten für den heimischen Markt produziert wurden. Auf den Terrassen der Schiefer-Steilhänge am Fluss Douro, die heute eine der faszinierendsten Weinbaulandschaften der Welt darstellen, nutzt er das Potential der Höhenlagen und Nordhänge nun auch für charaktervolle Weiß- und Rotweine, die sich durch eine betonte Mineralität und einen niedrigen Alkoholgehalt auszeichnen.