



Ardooisesteenweg 282  
8800 Roeselare  
Tel.: 051/74 72 89  
www.vinotheek.be

## **NIEPOORT LBV PORT**

<b><u>Producent :</u></b>	Niepoort Port
<b><u>Werelddeel:</u></b>	Europa
<b><u>Land:</u></b>	Portugal
<b><u>Appellatie:</u></b>	Porto
<b><u>Type wijn:</u></b>	Portwijn
<b><u>Alcoholgehalte:</u></b>	20%
<b><u>Inhoud:</u></b>	75cl
<b><u>Druivenras(sen):</u></b>	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

### **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 ook enige tijd op vat rijpt.

Deze Late Bottle Vintage (LBV) rijpt 4-6 jaar op grote houten fusten. De kleur is dieprood met een paarse rand. We ruiken veel fruit, cassis, violet... een echt fruitbom die ook in de mond vol en genereus is. Meer info op [www.niepoort-vinhos.com](http://www.niepoort-vinhos.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Deze Port serveer je bij chocoladedesserts met een coulis van rode vruchten. Ook passend bij gekruid rood vlees of gerookte ham. Na het openen best decanteren want er kan depot in de fles zitten. Gesloten kan de fles 20 jaar bewaren. Eens geopend drink je deze Port best leeg met met vrienden. Geopend max 2 -3 dagen te bewaren.

### **Bewaartijd:**

+10 jaar



Ardooisesteenweg 282  
8800 Roeselare  
Tel.: 051/74 72 89  
www.vinotheek.be

## **NIEPOORT LBV PORT**

<b><u>Producent :</u></b>	Niepoort Port
<b><u>Werelddeel:</u></b>	Europa
<b><u>Land:</u></b>	Portugal
<b><u>Appellatie:</u></b>	Porto
<b><u>Type wijn:</u></b>	Portwijn
<b><u>Alcoholgehalte:</u></b>	20%
<b><u>Inhoud:</u></b>	75cl
<b><u>Druivenras(sen):</u></b>	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

### **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 ook enige tijd op vat rijpt.

Deze Late Bottle Vintage (LBV) rijpt 4-6 jaar op grote houten fusten. De kleur is dieprood met een paarse rand. We ruiken veel fruit, cassis, violet... een echt fruitbom die ook in de mond vol en genereus is. Meer info op [www.niepoort-vinhos.com](http://www.niepoort-vinhos.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Deze Port serveer je bij chocoladedesserts met een coulis van rode vruchten. Ook passend bij gekruid rood vlees of gerookte ham. Na het openen best decanteren want er kan depot in de fles zitten. Gesloten kan de fles 20 jaar bewaren. Eens geopend drink je deze Port best leeg met met vrienden. Geopend max 2 -3 dagen te bewaren.

### **Bewaartijd:**

+10 jaar