



## Moscatel do Douro Fortificado 20 anos

Dirk Niepoort est naturellement attiré par le cépage Moscatel, car il permet d'élaborer un porto plus élégant et moins sucré. Bien que l'étiquette ne porte pas la mention « Porto », il s'agit en réalité d'un porto blanc âgé de 20 ans. Lorsqu'il est élaboré exclusivement à partir de Moscatel, ce vin prend le nom de « Moscatel do Douro ». C'est un délicieux vin de dessert qui s'accorde parfaitement avec des mets à base de chocolat blanc ou de caramel. Il se marie aussi très bien avec un fromage de chèvre affiné et, bien entendu, il peut tout simplement être dégusté seul après le repas. Conservez-le au réfrigérateur après ouverture et servez-le frais ; ainsi, l'alcool reste discret et l'élégance du vin est pleinement mise en valeur.

|                 |                                                                   |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------|
| Producer        | Niepoort                                                          |
| Region          | Porto                                                             |
| Volume          | 75.0 cl.                                                          |
| Cépage          | Moscatel                                                          |
| Drinking window | 2025-2035                                                         |
| Alc.            | 20.0%                                                             |
| Vinificatie     | in open kuipen gedurende enkele dagen tot de wijn versterkt wordt |
| Rijping         | 20 jaar in houten pipas van 550 liter                             |

58,99 €