

# Niepoort 1977 Garrafeira

## Der Niepoort 1977 Garrafeira – Spitzenqualität im Weinglas

Der außergewöhnliche Port zeigt beim Einschenken in der Mitte einen bräunlich-roten Ton und wird zum Rand hin fast orange. Schon in der Nase offenbart er seine unglaubliche Komplexität: Pflaumen, Gewürze, Schokolade und Anklänge von Zigarrenkisten vereinen sich zu einem betörenden Duft. Der Gaumen des Ports steht diesem ersten Eindruck in nichts nach: Freuen Sie sich auf weiche, seidige Tannine und ausgewogene Säure. Ein langer Abgang rundet diesen Genussmoment ab.

## Das Besondere am Niepoort 1977 Garrafeira

Die Garrafeiras Portweine sind speziell – sie werden inzwischen nur noch von Niepoort und nur in ganz besonderen Jahren hergestellt. Nachdem dieser Portwein drei bis sechs Jahre in Holzfässern gereift ist, wird er danach in sogenannte Demijohn-Flaschen abgefüllt. Hier reift der Garrafeira etwa 20 Jahre weiter, bis er schließlich in 0,75 l Flaschen abgefüllt wird und so bereit ist zum Verkauf. Aus diesem Grund finden Sie auf Garrafeira Portweinen von Niepoort immer zwei Jahreszahlen: Die, in der der Port umgefüllt wurde („bottled“) und die, in der er in die Flasche abgefüllt wurde („decanted“).

Die elegante Flasche kommt in einer edlen Box mit erfrischend gelbem Innendesign zu Ihnen nach Hause. Somit lässt sich der Niepoort 1977 Garrafeira auch hervorragend als großartiges Geschenk für Portweinliebhaber nutzen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 {\$unitCode}

Brennwert kj	0 kj
Brennwert kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
-------------------------	------

Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Ja
Weichtiere	Nein

## Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	20 % Vol.
---------------	-----------