



Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2008

Das Portfolio von Niepoort wird mit dem Bioma „Vinha Velha“ um einen weiteren Vintage Portwein aus dem Premiumbereich ergänzt. Dieser Portwein bietet uns die Möglichkeit, einen Vintage Portwein mit einem Stil (neu) zu erschaffen, der nicht nur das Anbaugebiet respektiert, sondern auch auf das goldene Zeitalter des Portweins verweist. Zentral für das Konzept des Bioma „Vinha Velha“ ist ein sehr spezielles Weingut (Vinha da Pisca) in einer ganz besonderen Gegend der Douro-Region. Es handelt sich weniger um einen Single Quinta Portwein als um einen single vineyard Vintage Portwein (aus einem einzigen Weingut). Dieses Weingut ist seit vielen Jahren eine tragende Säule der Vintage Portweine von Niepoort. Seit 2005 konnten wir die Eigenschaften dieses Weinguts genauer untersuchen, einen biologischen Anbau betreiben und darüber hinaus die teilweise außerordentlichen Weine besser identifizieren, die hier hergestellt und dann ausgelesen werden. Hierzu gehören der Bioma 2008 und der Pisca 2007. Die Bezeichnung „Vinha Velha“ bezieht sich auf das außergewöhnliche Alter der Vinha da Pisca-Reben, die größtenteils über 80 Jahre alt sind. Mit dem Bioma „Vinha Velha“ möchten wir eine sehr geringe Menge eines Vintage Portweins mit einem Stil anbieten, der eher den besten Vintage Portweinen ähnelt, die bis 1970 in England abgefüllt wurden. Die außergewöhnliche Fruchtqualität der alten Reben des Pisca-Weinguts scheint ihre Abstammung wunderbar zum Ausdruck zu bringen, wenn wir die „Logik“ vergangener Zeiten anwenden.

VINIFIKATION

An unserem Herstellungsstandort für Portwein in Vale de Mendiz werden die Bioma-Trauben mit 100% der Stiele vollständig mit dem Fuß gepresst. Nach der Anreicherung mit edlem Weinbrand wird der Portwein beiseite genommen, um den Winter über zu ruhen. Im Frühling wird der Wein in unsere Kellerei in Quinta de Nápoles gebracht und in pipas (die klassischen Lodge-Pipes mit 550 Litern) gefüllt. Der klassische Niepoort Vintage und die meisten anderen Vintage Portweine werden nach Vila Nova de Gaia gebracht und in großen

Fässern gereift. Die Verwendung von pipas statt großen Fässern ist durch die „alten Zeiten“ inspiriert, in denen die Engländer Weine in Rohren verschifften. Daneben füllen wir den Bioma „Vinha Velha“ im dritten und nicht im zweiten Jahr nach der Ernte ab. Dies führt dazu, dass wir den Bioma ein Jahr später anbieten als den klassischen Vintage Portwein. Im Jahr 2008 gab es im Douro glücklicherweise ein eher kühles Klima und die Ernte fand später statt. Es herrschten ausgezeichnete Bedingungen für das Konzept des Bioma „Vinha Velha“. Der fertige Wein ist sehr lebendig, hat eine fantastische ausdrucksstarke Fruchtnote und eine Basis mit starker Mineralität.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Glänzend dunkelrotes Aussehen mit einem raffinierten seidigen Weinroma und dezentem Fruchtaroma. Am Gaumen gut strukturiert und mit wunderbarer Eleganz und Finesse. Lieblich mit einem langen Abgang.
Ein großartiger Vertreter des Erntejahrs 2008.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Vinha da Pisca
DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 und über 100 Jahre
REBSORTEN Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Touriga Nacional und andere
PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000-6000 LESEZEITRAUM September/Oktober LESEART Hand
GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG April 2011 REIFUNG 3 Jahre in Fässern RESTZUCKER (G/DM³) 104,4
ALKOHOLGEHALT (%) 20 BAUMÉ 3,4 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4,9 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 47 PRODUKTION 4.800 Flaschen
PASSENDES ESSEN Perfekt zu «Queijo da Serra», Stilton oder andere «blaue» Käsen. Eierdesserts, vor allem «Pão de Ló».

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

