



Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2009

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 Weingutes 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 2009, 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-Weingutes 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. Das Jahr 2009 war durch sehr geringe Niederschläge während der Wachstumsperiode und sehr hohe Temperaturen von Mitte August ab bis fast zu Ende der Erntezeit gekennzeichnet.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Dunkelrote Farbe, mit einem roten/lila Rand. Aroma mit Noten von schwarzer Schokolade und jungen, schwarzen Beeren und einer wunderbar frischen Vinosität. Am Gaumen zeigt er einen prächtig rustikalen Charakter, mit sehr gut integrierten schwarzen Beeren. Eine phantastische Kombination von Eleganz und Kraft.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Verschiedene in der Region des Cima Corgo

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 REBSTÜCKE/HA 4000-6000 LESEZEITRAUM September/Oktober LESEART Hand

GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG April 2012 REIFUNG 3 Jahre in Fässern RESTZUCKER (G/DM³) 93

ALKOHOLGEHALT (°) 21 BAUMÉ 2,8 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4,8 PRODUKTION 6.625 Flaschen

PASSENDEN ESSEN Perfekt zu «Queijo da Serra», Stilton oder andere «blaue» Käsen. Eierdesserts, vor allem «Pão de Ló».

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

