



Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2011

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 neuen Stil zu schaffen, der nicht nur das Anbaugebiet respektiert, sondern auch auf das goldene Zeitalter des Portweins verweist. Zentral für das Konzept des Bioma "Vinha Velha" sind die alten und feinen Reben von der „Vinha da Pisca“

Dieses Weingut („Vinha da Pisca“) ist seit vielen Jahren eine tragende Säule der Vintage Portweine von Niepoort. Seit 2005 haben wir uns eingehender mit den Besonderheiten dieses Weinguts beschäftigt, einen biologischen Anbau betrieben und darüber hinaus die teilweise außerordentlichen Weine besser identifiziert, die hier hergestellt werden. Hierzu gehören der Vintage Bioma 2009, 2008 und der Vintage Pisca 2007.

Es handelt sich weniger um einen Single Quinta Portwein, als um einen Single Vineyard Vintage Portwein (aus einem einzigen Weingut). Die Bezeichnung „Vinha Velha“ bezieht sich auf das außergewöhnliche Alter der Pisca-Reben, die größtenteils über 80 Jahre alt sind. Mit dem Bioma "Vinha Velha" möchten wir eine sehr geringe Menge eines Vintage Portweins anbieten, der in der Tradition der besten Vintage Portweine alter Zeiten hergestellt wird, und der eher den Vintages bis 1970 ähnelt, die in England abgefüllt wurden. Die außergewöhnliche Fruchtqualität der alten Pisca-Reben scheint ihre Abstammung wunderbar zum Ausdruck zu bringen, wenn wir die "Logik" vergangener Zeiten anwenden.

VINIFIKATION

2011 war ein Jahr mit relativ geringen Niederschlägen im Winter und einer sehr frühen Sprossung, die den ganzen Zyklus vorantrieb. Im Juni ließ die plötzliche extreme Hitze einigen Trauben verdorren, vor allem Sorten wie Tinta Barroca. Obwohl Juli und August eher frische Monate waren, mit einigen Niederschlägen, stiegen die Temperaturen Anfang September und die Ernte mußte beschleunigt werden, um überreife Trauben zu vermeiden. 2011 war ein Jahr mit niedrigen Erträgen bei gleichzeitig ausgezeichneter Säure und Färbung - wichtige Faktoren für einen perfekten Vintage-Jahrgang.

An unserem Herstellungsstandort für Portwein in Vale de Mendiz wurden die Bioma-Trauben auf traditionelle Weise mit 100% der Stiele in großen Granitsteinbecken mit den Füßen bearbeitet. Nach der Anreicherung mit edlem Weinbrand wurde der Portwein beiseite genommen, um den Winter über zu ruhen. Im Frühling wurde der Wein in unsere Kellerei in Quinta de Nápoles gebracht und in Fässern (die klassischen Lodge-Pipes mit 550 Litern) gefüllt. Die Reifung dieses Vintage in kleineren Fässern, in der Douro-Region, anstatt in Vila Nova de Gaia in große Holzfässer umgefüllt zu werden, sowie die Abfüllung erst im dritten Jahr nach der Ernte, ergibt einen außerordentlich komplexen Wein. Die Verwendung von kleineren Fässern ist durch die „alten Zeiten“ inspiriert, in denen der Wein in diesen Fässern nach England verschifft und später abgefüllt wurde.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Dunkelrote Rubinfarbe mit einem lila Rand. Aroma mit Noten von schwarzer Schokolade, schwarzen Beeren und einer wunderbar frischen Vinosität. Am Gaumen frisch und elegant, mit sehr reinem Obst und verführerischen Tanninen, die dem Wein eine außergewöhnliche Kraft und Struktur verleihen. Eine herrliche 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 REBSTÖCKE/HA 4000-6000 LESEZEITRAUM September/Oktober LESEART Hand
GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG Februar 2014 REIFUNG 3 Jahre in Fässern TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 138,1
RESTZUCKER (G/DM³) 110 ALKOHOLGEHALT (°) 21 BAUMÉ 3,9 PH-WERT 3,47 GESAMTSÄURE (G/DM³) 5,36 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,34
SO₂ GESAMT (MG/DM³) 92 VOLUMENMASSE (G/CM³) 1,0254 PRODUKTION 8.051 Flaschen
PASSENDES ESSEN Perfekt zu «Queijo da Serra», Stilton oder andere «blaue» Käsen. Eisdesserts, vor allem «Pão de Ló».

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

