



## Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2015

„2015 war ein perfektes Jahr, besonders für Portwein. Es war ein Jahr, in dem wir uns die Zeit für die richtigen Entscheidungen nehmen konnten, wobei uns das Wetter sehr entgegenkam. All diese Weingärten sind älter als 80 Jahre. Sämtliche Portweine wurden in Lagares im Vale de Mendiz vinifiziert, mit Stielen und fußgestampft. Das Ergebnis sind fantastische Ports mit großartiger Struktur, feinen aber intensiven Tanninen, hoher Konzentration aber mit Balance und Harmonie.“

Alle Bestandteile scheinen am richtigen Platz zu sein, sodass dieser Vintage den 1955er, 1970er und vielleicht sogar den 1945er (mit gänzlich anderen Erntebedingungen) übertreffen könnte...

Die Süße versteckt sich hinter tollen Tanninen, der Alkohol hinter der überschwänglichen Konzentration und all das wird von der fantastischen natürlichen Säurestruktur des Jahrgangs 2015 ausbalanciert.

Die Aromen in der Nase sind noch etwas schüchtern, aber fokussiert, kein überreifer Rumtopf, sondern feiner, eleganter Fruchtcharakter mit Komplexität, der einfach Freude beim Hineinriechen bereitet.

Die Ausgewogenheit und Harmonie in der Flasche lassen auf eine großartige Zukunft hoffen. Man kann ihn in den kommenden Jahren auf seine strahlende Jugend hin verkosten, in 20 Jahren dann erstmals richtig trinken und vollen Genuss wird er in 40 Jahren bieten.

Ein Wein für die kommenden Generationen, der zeigen wird, was das Douro-Tal wirklich kann.“

Dirk Niepoort, am 4. Mai 2017  
DER BESTE VINTAGE PORT DIESES JAHRHUNDERTS

### VINIFIKATION

In unserer Portwein-Kellerei im Vale de Mendiz wurden die Trauben zur Gänze fußgestampft und mit 100% Anteil an Kämmen vinifiziert. Nach dem Aufspritzen mit Weinbrand durchlief der Portwein über den Winter seinen Klärungsprozess. Im Frühjahr wurde er dann in einen besonders kühlen Bereich in die Kellerei auf der Quinta de Nápoles transportiert, wo er auch in die klassischen 550-Liter Holzfässer (Pipas) umgezogen wurde. Die Reifung in diesen Pipas in einem kühlen Douro-Keller anstatt von großen Holzfässern in Vila Nova de Gaia sowie die Abfüllung des Bioma "Vinha Velha" erst im dritten Jahr nach der Ernte sorgen für den außergewöhnlich komplexen Charakter des Weins. Dies entspricht der Weise, wie Portwein früher, in den "guten alten Zeiten", behandelt wurde, als die Weine in den Pipas nach England verschifft wurden und erst später zur Abfüllung gelangten.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Wein zeigt ein strahlendes Rubinrot mit Aromen von Bitterschokolade und dunklen Waldbeeren. Im Antrunk ist er von mittlerer Süße und weist immense Frische und Säure auf, die mit straffen und kraftvollen Tanninen ins Finish überleiten.

### PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Vinhas Velhas

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 2018 LESEART manuell GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fußgestampft

ABFÜLLUNG January 2018 REIFUNG 3 Jahre in Fässern TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 135,8 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 116 ALKOHOLGEHALT (°) 19,8

BAUMÉ 3,9 PH-WERT 3,53 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4,2 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0,16 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 38 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 1,026

ALLERGENE Sulfite PASSENDES ESSEN Passt hervorragend zu "Queijo da Serra", stilton oder anderen blauschimmelkäsesorten und zu eier-desserts wie "Pão de Ló" (portugiesischer biskuitkuchen).

FIT FÜR VEGANER & VEGETARIER nein ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

