



Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2016

Der Bioma „Vinha Velha“ bereichert das Portfolio von Niepoort mit einem weiteren Vintage Port der Premium-Klasse und gibt uns so die Gelegenheit, einen Port-Stil wiederzuleben, der nicht nur das Terroir respektiert, sondern auch auf das goldene Zeitalter der Portweine verweist. Das Ziel besteht darin, in kleinen Mengen einen Vintage Port anzubieten, der an die besten, in England abgefüllten, Vintage Ports von 1970 und früher erinnert.

Nach der bis zum Juli beträchtlich feuchten und kühlen Vegetationsphase schien es, als würde die Ernte sehr spät beginnen, doch das Juli-Ende sowie der August präsentierten sich im Douro-Tal trocken und heiß, sodass der Reifeprozess den Rückstand aufholen konnte. Im Vale de Mendiz haben wir einige Parzellen früher geerntet um säurebetontere Weine zu erhalten. Die heftigen Regenfälle am 13. September zwangen uns zu einer Erntepause, nach der wir jedoch vollreife Trauben einholen konnten.

VINIFIKATION

Die Trauben wurden im Ganzen in unserer Portwein-Kellerei im Vale de Mendiz mit Füßen gestampft. Nach der Fortifikation mit Brandy wurde der Portwein über den Winter zum Absetzen belassen. Im Frühjahr wurde er in einen kühlen Teil des Kellers in der Quinta de Nápoles gebracht und in die traditionellen 550-Liter Pipas umgezogen. Dank der Reifung des Bioma „Vinha Velha“ in Pipas und im kühlen Keller im Douro-Tal anstatt in großen Holzfässern in Vila Nova de Gaia sowie der Abfüllung erst im dritten Jahr nach der Ernte konnten wir einen außerordentlich komplexen Portwein produzieren. Zu bemerken ist, dass diese Methode jener aus der „guten alten Zeit“ entspricht, als die Weine in Pipas nach England verschifft wurden und erst dort in Flaschen gefüllt wurden.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Die Farbe ist konzentriert und zeigt ein beinahe dunkles Purpurrot. Die Aromen sind von schwarzem Pfeffer, Gewürzen und dunklen Beeren wie Pflaumen und Brombeeren geprägt. Der Gaumen zeigt anfangs Frische und eine großartige Säure sowie einnehmende Noten von dunklen Beeren. In der Mitte folgt ein kraftvolles Tanningerüst, das die Süße und Frucht auch im Abgang dominiert. Ein Portwein, der für die lange Lagerung bestimmt ist.

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

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000 - 6000 LESEZEITRAUM September LESEART Manuell

GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG Januar 2019 REIFUNG 3 Jahre in Fässern TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 128,5

RESTZUCKER (G/DM³) 105 ALKOHOLGEHALT (%) 19,8 BAUMÉ 3,6 PH-WERT 3,57 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4,31 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,24

SO₂ GESAMT (MG/DM³) 34 VOLUMENMASSE (G/CM³) 1,02 PRODUKTION 9596 Flaschen ALLERGENE Sulfite

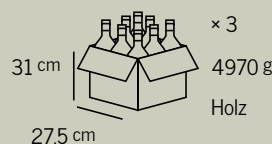
PASSENDEN ESSEN Passt hervorragend zu „Queijo da Serra“, stilton oder anderen blauschimmelkäsesorten und zu eier-desserts wie „Pão de Ló“ (portugiesischer biskuitkuchen).

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

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

