



Niepoort Crusted (2015)

Der Crusted Port ist der Dritte im Bunde des Portweinstils, das der Niepoort Vintage und der Late Bottled Vintage definieren. Traditionell wird Crusted Port aus Weinen mit Vintage-Qualität komponiert, aus zwei bis drei verschiedenen Jahrgängen, wobei er vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert wird und drei Jahre nach der Abfüllung in den Verkauf gelangt. Wie der Name suggeriert, bildet der Crusted Port ein natürliches Depot in der Flasche, weshalb man ihn vor dem Genuss dekantieren sollte. Dieser Portwein ist bereits in seiner Jugend sehr verführerisch, profitiert jedoch auch von einigen Jahren Reife. Die Flasche sollte liegend gelagert werden.

VINIFIKATION

Der Großteil dieses Crusted Port, der wurde 2015 gefüllt wurde, stammt vom Weinberg Pisca und weiteren Weingärten im Vale de Mendiz, die 2011 gelesen wurden sowie aus einer Handvoll kleiner Parzellen in der Gegend um Casal de Loivos oberhalb von Pinhão, die im Jahr 2012 geerntet wurden. Die Trauben wurden im Vale de Mendiz in Lagares mit 100% Kämmen mit den Füßen gestampft und in großen Holzfässern in unseren Kellern gereift. Die Menge ist mit 10.000 Litern relativ klein.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Mit strahlenden, satten Rottönen und viel Farbtiefe präsentiert der Wein Aromen von Kirschen, Zwetschgen sowie feine Noten von Minze und Lakritz. Am Gaumen überzeugen die bestens eingebundenen Tannine im Verbund mit wunderschöner Frucht und guter Länge. Dieser lebendige Wein zeigt nun seine erste Reife. Im Moment mit Genuss zu trinken, jedoch mit Potential für weitere Jahrzehnte.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Douro BODENART Schiefer WEINBERGE Vinha da Pisca/Vale do Pinhão/Ferrão

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 60 und über 100 Jahre

REBSORTEN Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz und andere

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000-6000 ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat LESEZEITRAUM September

LESEART Manuell GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG 2015 REIFUNG Grosse alte Holzfuder

TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 12.6.7 RESTZUCKER (G/DM³) 10.3 ALKOHOLGEHALT (‰) 19.2 BAUMÉ 3.6 PH-WERT 3.69

GESAMTSÄURE (G/DM³) 4.1 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.2 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 43 VOLUMENMASSE (G/CM³) 1.023

PRODUKTION 13000 Flaschen ALLERGENE Sulfite

PASSENDEN ESSEN Desserts mit (vor allem dunkler) Schokolade, Cheddar, Gouda und Brie. Würzige Speisen mit rotem Fleisch, Wild, Lamm oder Kalb. Pfeffersteak.

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

FLASCHE

KASTEN

PALETTE

