



Niepoort Crusted (Abg. 2007)

Dieser Porto Crusted hat viele Ähnlichkeiten mit den bereits sehr bekannten Vintage und Late Bottled Vintage von Niepoort. Der Porto Crusted wird traditionellerweise aus Weinen mit der Qualität eines Vintage hergestellt, aus zwei oder drei Jahrgängen, ohne Schöpfung oder Filtrierung vor der Abfüllung. Der Crusted wird erst drei Jahre nach der Abfüllung vermarktet.

Wie der Name Crusted besagt, wird sich im Laufe der Zeit eine natürliche Ablagerung in der Flasche bilden, deshalb sollte er vor dem Servieren dekantiert werden. Dieser Portwein ist sehr ansprechend in seiner Jugend, aber er wird auch von jahrelanger Flaschenreife profitieren, also sollte er horizontal gelagert werden.

VINIFIKATION

Dieser Crusted wird aus Weinen der Ernten 2003 und 2005 hergestellt. Die Trauben wurden nach traditioneller Art in Lagares mit den Füßen gepreßt und der Wein reifte in älteren Holzfudern, in unseren Kellereien in Vila Nova de Gaia. Die Produktion war relativ gering, mit insgesamt 6900 Flaschen, die Abfüllung erfolgte im Dezember 2007.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Dunkelrote Farbe, mit einigen Altersnoten am Rand. Die Nase zeigt ein hervorragendes Kirschen- und Schokoladenaroma, aber nicht besonders intensiv. Am Gaumen entfaltet sich eine vorherrschende seidige Textur, mit einer wunderbaren Finesse, die die feste Struktur überspielt. Wir glauben, daß eine jahrelange Flaschenreife diesem Wein zugute kommen wird.

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 LESEZEITRAUM September/Oktober LESEART Hand
GÄRUNG Lagares (Weinpresse)/Fussgestampft ABFÜLLUNG Dezember 2007 REIFUNG Grosse alte Holzfuder
TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 129,5 RESTZUCKER (G/DM³) 108,5 ALKOHOLGEHALT (%) 20 BAUMÉ 3,6 PH-WERT 3,59
GESAMTSÄURE (G/DM³) 3,98 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,16 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 61 VOLUMENMASSE (G/CM³) 1,02
PRODUKTION 6.900 Flaschen
PASSENDES ESSEN Schokoladendesserts, vor allem mit dunkler Schokolade. Käse: Cheddar, Gouda und Brie. Würziges, rotes Fleisch, Wildgerichte, Lamm, Kalb und Pfeffersteak.

ZULETZT AKTUALISIERT 2023-05-05

FLASCHE

